

GIUGNO
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**GIORGIO
LOCATELLI**
E LA SUA
CALAMARATA
ALLA
NATIONAL
GALLERY
DI LONDRA

**PASTA,
LIMONE
E PROVOLA**
LA VERSIONE
DI MARIANNA
VITALE

**VINI
ROSATI**
QUALI BERE
ADESSO

MELANZANE!

Con lo chef **GENNARO ESPOSITO**, che firma il nostro Ricettario, le abbiamo farcite di cuscus alle verdure e trasformate in cordon bleu

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

IL CAPODANNO DELLE API

Primavera in Trentino



Api, miele e famiglia.
Scopri la primavera di Elena e Francesca su vitaintrentino.info



**“Ogni miele ha
un profumo,
un aroma,
un sapore diverso.”**

Francesca Paternoster
APICOLTRICE NOMADE



RESPIRA, SEI IN **TRENTINO**





Well-living: benessere tutto da condividere



Soluzioni Integrate per la cucina di Franke.

I Sistemi Integrati per la cucina di Franke uniscono funzionalità, innovazione tecnologica e attenzione alla sostenibilità, semplificando e migliorando la tua vita.

WELL-LIVING IS ON SHOW.

FRANKE

PRIMI BAGLIORI D'ESTATE



Quando viaggiavo da ragazza all'estero con gli amici, c'era sempre chi voleva andare a tutti i costi in un ristorante italiano. Ricordo che a Parigi finimmo in una pizzeria alquanto atroce, di quelle con le foto sgualcite appese fuori e il menù in tredici lingue cosparso di e/orrori di ortografia. E poi era subito un discorrere su come si mangiasse bene solo a casa propria e via dicendo. Ebbene, io che abitavo in

un contesto domestico macrobiotico avevo sempre dei dubbi sulla veridicità di quelle affermazioni, semmai come si mangiasse bene a casa di mio nonno Giovanni o dalla mamma della Daniela. Quindi fino a poco tempo fa, quando viaggiavo, mi attenevo strettamente alla cucina locale, sapendo che al ritorno a casa mi aspettava una bella trattoria. Oggi è cambiato tutto. Oggi cerco sempre un buon ristorante italiano quando viaggio. Ho assaggiato piatti straordinari a Copenaghen nati dal talento di cuochi italiani che erano stati al Noma di René Redzepi e che interpretano la tradizione con un po' di distaccata emancipazione, e ancora ad Hanoi, a Tokyo, e certo a Parigi dove per me ci sono i migliori fuori dall'Italia. Sarà che ho un attaccamento particolare per quella città così controversa, amabile e detestabile allo stesso tempo, ma la nostra cucina lì vola. E non a caso sono fissata con i formaggi, per cui ho voluto un capitolo apposta nel Ricettario perché l'Italia ne ha tantissimi (siamo primi al mondo) e non attribuiamo loro abbastanza valore. E poi è affascinante constatare come, anche adattandosi in modo virtuoso alla cultura locale, la cucina italiana resta italiana. Un'altra prova viene dalle Maldive dove Nino Di Costanzo prepara spaghetti con pomodori dell'atollo diffondendo cultura. Sì, perché siamo contaminazione e identità allo stesso tempo, contraddizioni a cielo aperto, eppure sempre noi.

Maddalena Fossati Dondero

@mfossati@condenast.it Instagram maddalenafossati



VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

lacucinaitaliana.it

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

Per scrivere alla redazione

cucina@lacucinaitaliana.it o *La Cucina Italiana*, via A. Bordonì 7, 20124 Milano.

In digitale

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App *LA CUCINA ITALIANA* disponibile su Apple Store e Google Play.

Per abbonarsi

Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.



BRANDANI®
ITALIAN STYLE

Tahiti
collection



servizioclienti@brandani.it
www.brandani.it

SOMMARIO

GIUGNO 2025



75
Crostata
di ciliegie

- 5 Editoriale**
- 13 Notizie di cibo**
Indirizzi, aperture,
oggetti e novità per amanti
della buona tavola
- 16 Cibo, amore e fantasia**
Frutti di mare,
tesori in conchiglia
- 18 Ossessioni culinarie**
Undici varietà di tonno
sott'olio a confronto
- 20 Mani in pasta**
Fulvio Marino
ci insegna a preparare
la *pitta* calabrese
- 24 Scegliere il meglio**
Impariamo a conoscere
gli ingredienti:
il melone

- 26 Nel bicchiere**
I tre Master of Wine
italiani raccontano
i vini rosati
- 30 La Migliore Ricetta
Italiana 2025**
Le vostre ricette
- 36 Esperienze**
Un giorno da volontaria
in sala e in cucina
da PizzAut

RICETTARIO

- A cura di
Gennaro Esposito
- 44 Aperitivi**
- 49 Antipasti**
- 54 Primi**
- 58 Pesci**

- 63 Vegetali**
- 67 Carni**
- 71 Formaggi**
- 75 Dolci**
- 80 Grandi cuochi**
Giorgio Locatelli apre
il suo nuovo ristorante alla
National Gallery di Londra
- 88 L'ingrediente**
Il limone in cinque
ricette di Marianna Vitale
- 96 La cucina italiana**
Patrimonio dell'umanità
Sapore di casa:
i piatti della nostra
tradizione anche alle
Maldives con lo chef
Nino Di Costanzo

- 100 Street food d'autore**
I panini della storica
«paninoteca»
De Santis a Milano

GUIDE

- 8 Che cosa cuciniamo
questo mese**
- 8 Le misure
a portata di mano**
- 108 Al mercato**
- 109 In dispensa**
- 110 Indirizzi**
- 112 I menù di giugno**

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

APERITIVI E ANTIPASTI

Arancini con cozze e maionese al pomodoro M 1h20'	94
Crema di fave al pecorino e pinzimonio di verdure F 35'	48
Focaccia farcita M 1h30' (+2h30')	34
Friselle con ortaggi e pecorino F 1h (+2h)	35
Insalata di seppie con piselli F 30'	82
Pancake di piselli, coppa di culatello e straciatella F 40'	53
Peperoni arrosto, panatura aromatica e melone marinato F 1h	52
Piccole «parmigiane» di zucchine M 2h40'	52
Pitta calabrese M 1h10' (+14h)	22
Sigari ai ceci ripieni di ricotta e fave M 1h (+30')	48
Tortino «alla Norma» M 1h30' (+1h)	48

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

Calamarata, gallinella, olive taggiasche, pomodoro e mandorle M 1h	85
Panino con caponata e mandorle tostate F 5'	103
Panino con caprino, pomodori e prosciutto crudo di Parma F 10'	107
Panino con caprino, prosciutto crudo di Parma e melone F 10'	102
Panino con filetti di tonno, hummus al curry e limone F 10'	104
Panino con prosciutto crudo, brie, mozzarella e burro al tartufo F 10'	106
Panino con roast-beef, pomodoro, brie, salsa rosa e Tabasco F 10'	101
Panino con salmone affumicato, straciatella, pera e limone F 10'	105
Pasta con crema di patate al limone e fonduta di provola F 45'	94
Ravioli di borragine con salsa alle mandorle M 1h10' (+1h)	57



Risotto alla robiola, spinaci saltati e capperi fritti F 35'	57
Risotto con melanzane F 1h	34
Spaghettoni con sugo di pomodorini confit, zenzero e tartare di gamberi M 1h30'	57

PESCI

Acciughe impanate, zucchine «alla scapece» e salsa di yogurt M 50' (+12h)	59
Branzino al sale con fagiolini e beurre blanc al lemon grass F 1h10'	62
Dentice al forno con cannellini al verde F 40'	35
Gamberoni roll con crema al limone e cavolo cappuccio F 50'	95
Spiedini di polpo e taccole con salsa di rabarbaro e lamponi M 1h20'	62

VEGETALI

Cipollotti grigliati e brasati F 1h50'	66
Insalata di fagioli e limoni F 30'	95
Melanzane al forno con cuscus e verdure F 50'	66
Ricotta, zucchine, basilico e pesto di mandorle F 20'	84
Tegame di verdure ripiene F 1h50'	66

CARNI, UOVA E FORMAGGI

Albicocche aromatizzate, pesche e formaggio di capra F 35' (+12h)	74
Cordon bleu di melanzana M 45' (+20')	70
Formaggio fondente su carpaccio di ananas F 30' (+1h)	74
Pacchetti di scamorza e bietole con salsa chili F 1h30'	74
Polpette aromatiche al forno con salsa chimichurri F 1h (+1h)	70
Tartare di manzo, «sbrisolona» al parmigiano e maionese al curry F 50'	70

DOLCI E BEVANDE

Cassatina ai lamponi M 1h30' (+7h)	78
Crostata di ciliegie F 1h30' (+2h)	78
Delizia al limone nel guscio di limone M 1h10'	95
Frolla, ganache di cioccolato al latte e caramello P 1h30' (+12h)	79
Tortine al limone e mascarpone M 1h (+6h)	87

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.



FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA



X.COM/CUCINA_ITALIANA



INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA



LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiaini

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo.
65 g di latte. 55 g di olio.
50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio.
70 g di zucchero.
50 g di farina.
40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo.
220 g di latte.
170 g di zucchero.
130 g di farina.
160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio.
5 g di sale grosso.

4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
2 g di farina.
2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo.
250 g di latte.
200 g di zucchero semolato. 150 g di farina.
200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte.
10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero.
10 g di farina.
5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo.
125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso.
4 g di sale fino.
3 g di zucchero.
PUGNETTO
30 g di riso.
30 g di zucchero.
25 g di farina.

PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL



THE FIRST 100 YEARS



GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

*Quanto ne sapete di gastronomia?
Mettetevi alla prova!*



VERO O FALSO?

**1. IL RAGNO È UN MESTOLO DI FILO
DI FERRO, SIMILE A UNA RAGNETELA,
PER SCOLARE I FRITTI**

☐ VERO ☐ FALSO

**2. LA LUGANEGA È UNA TIPICA SALSICCIA
DELLA LUCANIA**

☐ VERO ☐ FALSO

**3. LA MERINGA ALL' ITALIANA È QUELLA
CHE SI PREPARA MONTANDO L'ALBUME
CON LO ZUCCHERO A FREDDO**

☐ VERO ☐ FALSO

**4. LA FARINA DI MAIS FIORETTO È UNA
FARINA DI MAIS OTTENUTA DALLA MOLITURA
FINISSIMA DEL CHICCO NON INTEGRO**

☐ VERO ☐ FALSO

5. IL TERMINE BRASARE DERIVA DA BRACE

☐ VERO ☐ FALSO

1. VERO: SI DISTINGUE DALLA SCHIUMAROLA CHE È IN METALLO
FORATO. 2. FALSO: È UNA SALSICCIA TIPICA DELL'ITALIA
SETTENTRIONALE, SOLTANTAMENTE SOTTILE E LUNGA, PREPARATA
CON PARTI GRASSE E MAGRE DI MAIALE: SI CONSUMA COTTA.
3. FALSO: LO ZUCCHERO SI DEVE CUOCERE FINO A 116-117 °C
E POI DEVE ESSERE AGGIUNTO A FILO AGLI ALBUMI GIÀ
LEGGERMENTE MONTATI, E INCORPORATO CONTINUANDO
A MONTARE FINCHÉ NON SI È AGGIUNTO TUTTO E IL
COMPOSTO NON SARÀ TORNATO A TEMPERATURA AMBIENTE.
4. VERO: È CONOSCIUTA ANCHÉ COME FARINA DI MAIS FUMETTO.
5. VERO: BRASARE UN TEMPO SI RIFERIVA ALLA COTTURA TRA LE
BRACI. OGGI QUESTA TECNICA VIENE RIPRODOTTA NEL FORNO.

TESTI LAURA FORTI, FOTO ARCH. LCI

LA CUCINA ITALIANA

N. 06 – Giugno 2025 – Anno 96°

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
ANGELA ODONE (vice caporedattore) – aodone@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)

Photo Editor
ELENA VILLA

Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it

STEFANIA VIRONE VITTOR (senior features and web editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
FABIANA SALSÌ – fsalsi.ext@condenast.it

Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it

Styling
BEATRICE PRADA (consultant)

Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato

Per le ricette PIETRO ARLATI, GENNARO ESPOSITO, EVA GALIMBERTI, MARIE KALAJ,
GIORGIO LOCATELLI, ANGELA MAINOLFI, FULVIO MARINO, MARCO MORETTO,
WALTER PEDRAZZI, MARIANNA VITALE, FRANCESCO ZAMBONI
Per i testi GIADA BELLEGOTTI, GABRIELE GORELLI, ANDREA GRIGNAFFINI,
ANDREA LONARDI, SARA MAGRO, ELISABETTA MORO,
PIETRO RUSSO, FABIANA SALSÌ, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI),
VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR
Per le immagini GUIDO BARBAGELATA, GIACOMO BRETZEL, STEFANO BUTTURINI,
CHIARA CADEDDU, CAMILLA GIACINTI, DAVIDE MAESTRI,
MARIKA SARZI SARTORI, VALENTINA SOMMARIVA, MARINA SPIRONETTI,
AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. BRIDGEMAN IMAGES,
AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Senior Director, Print Production EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales

Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
Culture Brand & Category Lead LEOPOLDO MUZZI
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE

CNCC Director RAFFAELLA BUDA

Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy, Wired) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director
BENEDETTA BATAZZI

Beauty & Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director
EMMELINE ELIANTONIO

Home & Travel Commercial Director, AD & Traveller Business Director FEDERICA METTICA
Wired & La Cucina Italiana Business Manager & KC account PIERLUIGI PASTRES

Sede: 20124 Milano, via A. Bordini 7 - tel. 0285613000.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0285613000.

Giovanni Rana
RANA
**HAI VOLUTO
LA FORCHETTA?**



Altro Giro, altra corsa tra i sapori d'Italia. Si riparte dalla Campania, con **Gamberi, Mozzarella e Scorza di Limone di Sorrento IGP**. Poi la bontà si fa strada verso il Lazio con **Carciofi, Guanciale e Pecorino Romano DOP**. In sella alla cremosità del **Pesto alla Genovese** si arriva in Liguria e, da lì, raggiungiamo le vette del gusto con **Bresaola della Valtellina IGP e Stracchino**.
Buon appetito e buon viaggio!

VILLA SANDI

PROSECCO



VINO, ARTE E CULTURA TRA LE COLLINE DEL PROSECCO

villasandi.it

A top-down photograph of numerous round gelato balls scattered on a white surface. The balls are in two colors: a vibrant red and a bright yellow. Some balls are slightly cracked or broken, revealing the soft, creamy texture of the gelato. The lighting is bright and even, casting soft shadows.

NOTIZIE DI CIBO

GIUGNO 2025

A CURA DI ANGELA ODONE

NOI, CAMPIONI DEL GELATO

Possiamo dirlo: se naturale, artigianale e con ingredienti di qualità, il gelato fa bene. È sano, dietetico e crea connessioni positive. Come la coppetta *Santa Maradona* – latte, cioccolato, caramello e panna montata – dedicata dal gelataio torinese Alberto Marchetti all'omonimo film *cult* di Marco Ponti (2001), di cui metà ricavato andrà in beneficenza alla Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro ETS. Comunque non è certo difficile convincere

gli italiani della bontà del gelato. Secondo i dati presentati all'ultimo Sige, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, che si è svolto lo scorso gennaio a Rimini, il settore cresce (tre miliardi di fatturato nel 2024, +0,7%) e si contano oltre 39 mila punti vendita. Numeri questi che mettono l'Italia al primo posto in Europa, davanti a Germania, Spagna, Polonia, Belgio, Regno Unito e Austria. SARA MAGRO

STRANO, MA BUONO!

Parmigiano Reggiano
Dop 24 mesi



Saba



Albicocche Orange Rubis



Tagliate le albicocche in fettine e distribuite in un piatto di portata. Ricavate delle scaglie di Parmigiano Reggiano Dop invecchiato 24 mesi (scegliete il 36, se amate contrasti di sapore più decisi), unitele alle albicocche e completate con gocce di saba, cioè lo sciroppo ottenuto dalla lenta cottura del mosto di uva bianca.

UN BAR AL VERDE

Nel quartiere degli artisti di Milano, un posto conviviale dove si sperimenta il basilico in tutte le sue declinazioni

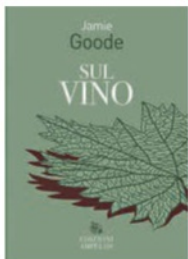
Un cocktail al basilico, una tartina pomodoro e pesto, una nuova ricetta del sugo verde con Mozzarella di Bufala Campana Igp. Ma anche cene sociali, masterclass di cucina e workshop per imparare un'arte, dalla ceramica fatta con argilla bianca e foglie di basilico fino alla calligrafia con inchiostro inevitabilmente verde! A ospitare questo fitto programma è il Basil Bar, pop up firmato da Pesto Barilla, dal 5 al 15 giugno alla Casa degli Artisti, nel cuore di Brera, a Milano. Aperto a tutti, dal martedì al giovedì dalle 12 alle 22 (dalle 10.30 nel weekend), il bistrò è anche un posto accogliente per una semplice pausa di relax dove sperimentare le tante declinazioni del basilico, uno degli ingredienti emblema della cucina italiana. barilla.it/basil-bar S.M.



TUTTI AL CONCERTOZZO

Appuntamento a Bassano del Grappa il 4 e 5 luglio per l'evento annuale di ELIO E LE STORIE TESE che unisce divertimento, musica e solidarietà. Talk a tema disabilità, tanta musica con ospiti a sorpresa e ottimo cibo per la Woodstock dell'Inclusione, l'unico concerto al mondo in cui il food & beverage è gestito dai ragazzi disabili seguiti dalle associazioni PizzAut, Tortellante, LunaBlu e tante altre da tutta Italia. Biglietti su ticketone.it S.V.V.

GOLOSO CHI LEGGE



Quarantadue saggi concisi indagano su diversi aspetti dell'enologia, della viticoltura, del consumo, degli stili, delle problematiche e del mercato del vino. Jamie Goode, *Sul vino*, Edizioni Ampelos, 16 euro.



Scienza, gastronomia, consuetudini e design del gusto. C'è tutto questo in un piatto di pasta, simbolo indiscutibile della nostra cultura, cotta a regola d'arte. Davide Cassi, *Pasta cruda, pasta cotta*, Maretti Editore, 20 euro.



Le ricette di casa raccontano storie di famiglia, che ognuno di noi si porta dentro e trasmette a sua volta. Uno spaccato sul rapporto tra il cibo e la nostra identità. Mariachiara Montero, *Sugo*, Blackie Edizioni, 13 euro.

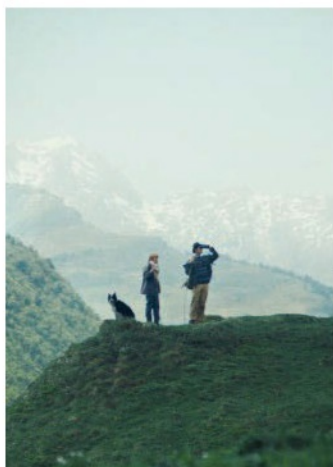


CHE FESTA, A VICO

*Partiamo per la Costiera Sorrentina
con Gennaro Esposito e Massimo Bottura*

La Cucina Italiana torna a Festa a Vico: l'evento organizzato da Gennaro Esposito che dal 9 all'11 giugno, a Vico Equense, celebra tutto il bello e il buono del cibo. Si parte con la cena di gala dedicata alla candidatura a Patrimonio dell'umanità della cucina italiana, che alcuni tra i migliori chef del mondo interpreteranno secondo la loro visione, con un piatto speciale. Siamo particolarmente felici che il primo a rispondere al nostro invito sia stato il primo grande sostenitore della candidatura: Massimo Bottura. E non vediamo l'ora di accoglierlo

anche per festeggiare con lui i 30 anni dell'Osteria Francescana di Modena, icona mondiale della gastronomia. Con lui tanti altri amici: da Carlo Cracco alla slovena Ana Roš, e poi il brasiliano Alex Atala e lo spagnolo Quique Dacosta. L'intero ricavato andrà in beneficenza, come tutti gli appuntamenti di Festa a Vico, che animerà piazze e vicoli con i sapori di alcune tra le trattorie più amate d'Italia, piatti gourmet di giovani chef, street food e grandi vini protagonisti di degustazioni speciali. Insomma, non mancate. FABIANA SALS



AL RITMO DELLA NATURA

Un film ispirato al romanzo autobiografico di Mathyas Lefebure, *D'où viens-tu, berger?*, che narra il cambio di vita di un giovane pubblicitario canadese che sceglie di abbandonare i ritmi frenetici della città per riconnettersi a quelli della natura. Così anche andando al cinema si può celebrare la Giornata Mondiale dell'Ambiente, che cade il 5 giugno ma che dovrebbe essere festeggiata ogni giorno. *Fino alle montagne (Bergers)*, di Sophie Deraspe, scritto da S. Deraspe e M. Lefebure, Officine UBU.

IL RISTORANTE

Il Peposo, godereccio approdo alle porte di Pietrasanta, è un vanto di famiglia, quella dei Di Gregorio, che tra sala, curata della mamma Alessandra, e cucina, regno del babbo Francesco e del figlio Manuel, interpretano con garbo e acume la cucina toscana contemporanea.

Il ristorante Si mangia avvolti da n'atmosfera rustica che trasmette quel senso di convivialità e rilassatezza che attrae ogni tipo di avventore, compresi quelli che qui giungono da molto, molto lontano.

Il menù Memorabili terrine alla galantina di pollo con la giardiniera realizzata a regola d'arte, succulenti salumi bolliti. Il territorio si esprime e cambia al ritmo delle stagioni, con le paste fresche artigianali, tra chitarrine, tordelli e l'imperdibile pappa al pomodoro con ricotta bruciata a precedere pollame e bistecche da allevatori locali che giovano di minima manipolazione e saggi accorgimenti.

Il giudizio Piatti vibranti figli di una cucina espressa, indovinati nella ricerca di quel gusto deciso che pulsa di toscaneità, materie prime di eccellenza e genio creativo che innerva nella tradizionale cucina di campagna spunti sempre stimolanti, coniugando sapienza tecnica e curiosità. ANDREA GRIGNAFFINI



FRUTTI DI MARE, TESORI IN CONCHIGLIA

*Cozze, vongole, capesante,
cannolicchi e ostriche.*

*La popolosa famiglia dei
molluschi porta un'ondata
di mare in tavola.*

E il gusto si fa più sexy

DI **ELISABETTA MORO**

Venere è nata da una conchiglia, raccontano i miti greci. Ma a rendere iconico il guscio bianco a forma di pettine, tipico della capasanta, è stato il pittore fiorentino Sandro Botticelli, amico di Lorenzo de' Medici detto il Magnifico. E da allora la bionda dea dell'amore, pallida come la luna, è diventata emblema mondiale della seduzione. Al solo rimirla sollecita i sensi e solletica il palato, facendo presagire il piacere del quinto gusto, quello che chiamiamo umami. Né dolce, né salato, né amaro, né acido. Ma intenso e sensuale. Che corrisponde al glutammato monosodico che si trova in molti molluschi. Ma anche in formaggi e salumi stagionati. Una sapidità profonda che ricorda l'intensità del mare. Quella che cercano di riprodurre le zuppe di pesce, in particolare di cozze. Piccole e nere, queste calimere del mare a Venezia si sono guadagnate il soprannome poco lusinghiero di peoci. Cioè pidocchi. A Bari, dove sono pelose, l'immagine è persino peggiore, ma il sapore è unico. E una volta accuratamente sbarbate e piazzate nella tipica tiella con riso e patate, si fanno perdonare la scarsa avvenenza.

Eppure, la fortuna di questi muscoli bruttarelli è iniziata fin dall'antichità. Tanto che Cuma, la città campana fondata da coloni greci nell'ottavo secolo avanti Cristo, aveva una cozza raffigurata sulle sue monete come simbolo identitario. E pare che la celebre Sibilla cumana ne utilizzasse i gusci per divinare il futuro osservando le striature bluastre dell'interno. Oggi niente oroscopi, solo sauté e impepate. Al massimo gratinate. Piatti low cost, ma che non deludono mai.



Quando si passa dai mitili ignoti del Quarto Stato del mare alle conchiglie nobili dell'aristocrazia talassemica allora è tutta un'altra storia. Vongole, cannolicchi, fasolari, datteri e tartufi di mare, patelle, abaloni e ostriche richiedono un budget nettamente superiore, ma ampiamente ripagato dal sapore e da quella consistenza al tempo stesso sexy e austera. ■



Elisabetta Moro
Professore ordinario di Antropologia culturale e di Storia della gastronomia dei Paesi mediterranei all'Università di Napoli SOB. Condirettrice del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea. Autrice del libro *Mangiare come Dio comanda*, Einaudi.

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

ELICA

Lhov è la prima soluzione di cottura All-In-One che integra forno, piano a induzione e sistema aspirante, che rimuove vapori e odori dal piano e per la prima volta anche dal forno. Per la sua innovazione, ha ricevuto il prestigioso Compasso d'Oro, uno dei premi più autorevoli di design.



IL FUTURO IN CUCINA

Lo stile di vita contemporaneo ha trasformato la cucina nel luogo più importante della casa: è qui che ci riuniamo con la famiglia o tra amici, è qui che ci rilassiamo ai fornelli o mettiamo alla prova la nostra creatività con ricette sfidanti che richiedono perizia e strumenti professionali, degni di un ristorante gourmet. Cerchiamo soluzioni funzionali e facili da utilizzare, con un design italiano e tecniche innovative: come quelle che propone Elica, brand marchigiano all'avanguardia nel design, leader globale nella produzione di elettrodomestici dedicati al cooking, con oltre cinquant'anni di storia.

Dopo l'importante rebranding e il cambio di posizionamento dello scorso anno, l'azienda ha lanciato nuovi prodotti che sono già cult. Lhov, la prima soluzione di cottura All-In-One che unisce forno, piano cottura e sistema aspirante e che rimuove vapori e odori dal piano e per la prima volta anche

dal forno, è l'emblema della rivoluzione di Elica. Il suo design è studiato per integrarsi perfettamente nella linearità delle cucine, il forno è più largo del 30% rispetto ai forni tradizionali, così che si possono cuocere pietanze di grandi dimensioni o affiancare due teglie sullo stesso ripiano, e ci sono tantissime funzioni che garantiscono risultati a prova di chef, come AirFry che permette di friggere perfettamente patatine o crocchette con una quantità di olio ridotta, e Melting Mode, che consente di mantenere la temperatura sempre sotto i 50° C, così che si possano sciogliere ingredienti come burro o cioccolato senza doverli continuamente mescolare e senza il rischio di bruciarli. E i comandi? Il display digitale, intuitivo come quello di uno smartphone, permette di gestire Lhov semplicemente con un dito.

Siete pronti a incontrare il futuro?

ELICA.COM

PESCATO DEL GIORNO

Ci siamo riuniti e abbiamo assaggiato uno dei prodotti conservati più amati dagli italiani: il TONNO SOTT'OLIO. Ecco come è andata, con una breve guida alla scelta

A CURA DI SARA TIENI ED ELENA VILLA

Chi non ne ha almeno una piccola scorta in dispensa? Il tonno sott'olio è davvero un ingrediente versatile, tanto che in Italia lo consuma in media 1 italiano su 2 (dati di Altroconsumo). Cotto al vapore, finisce sui nostri scaffali al naturale, ovvero in salamoia, o sott'olio. Quello in latta di solito contiene i tranci, quello in vetro i filetti, ugualmente pregiati. A rendere diverso il tonno infatti sono il tipo di olio in cui è conservato (il migliore, quello di oliva) e la varietà di tonno: c'è il comune pinna gialla (*Thunnus albacares*), il più pregiato tonno bianco (*Thunnus alalunga*) e l'ormai raro tonno rosso (*Thunnus thynnus*) di solito consumato fresco. La qualità cambia anche a seconda del tipo di pesca, di solito indicato in etichetta: sono ammesse solo quella all'amo e con reti da circuizione (FAD).



La redazione di La Cucina Italiana pronta per l'assaggio alla cieca da Confine - Pizza e Cantina, in piazza Cardinal Massaia, a Milano. Da sinistra: Rita Orlandi, Sara Tieni, Angela Odone, Beatrice Prada, Elena Villa, Brendan Allthorpe, Sara Foschini, Riccardo Angiolani e Laura Forti.

SUL PODIO



1. Rizzoli

Aspetto e sapore
Filetti compatti e rosei, buon profumo di pesce e una gradevole nota di acidità.

Voto: 9
7,15 euro per 200 g.
rizzoliemanuelli.com



2. Rio Mare

Aspetto e sapore
Tranci lavorati a mano e conservati in extravergine di oliva. Morbidi e saporiti.

Voto: 8½
6,28 euro per 180 g.
riomare.it



3. Moro

Aspetto e sapore
Filetti grandi e compatti, da pesca sostenibile, lavorati a mano e conservati in olio di oliva.

Voto: 8+
8,59 euro per 250 g.
tonnomoro.it



Testa Conserve

Aspetto e sapore
Filetti di tonno rosso lavorati a mano e conservati in olio extravergine Sicilia Igp biologico.

Voto: 7/8
29,90 euro per 320 g.
testaconserve.it eataly.it



Nostromo

Aspetto e sapore
Filetti in olio di oliva, compatti ma teneri, lavorati a mano.

Voto: 7½
4,29 euro per 180 g.
tonnonostromo.it



As do mar

Aspetto e sapore
Trancio intero di tonno pinna gialla, è morbido e delicato, è conservato in olio di oliva.

Voto: 7½
6,49 euro per 200 g.
asdomar.it



Maruzzella

Aspetto e sapore
Filetti rosati poco sapidi e un po' frammentati, da tonno pinna gialla, in olio di oliva.

Voto: 6½
5,29 euro per 185 g.
tonnomaruzzella.it



Consorcio

Aspetto e sapore
Filetti chiari e compatti in olio di oliva di pinna gialla lavorati a mano sulle sponde del Mar Cantabrico.

Voto: 7
9,35 euro per 180 g.
grupoconsorcio.com



Callipo

Aspetto e sapore
Filetti di tonno pinna gialla, chiari e sapidi. Stagionati per mesi in olio di oliva.

Voto: 7+
8 euro per 200 g.
callipo.com



Angelo Parodi

Aspetto e sapore
Da trancio di tonno pinna gialla conservato in olio di oliva, colore chiaro, profumo delicato.

Voto: 7
5,69 euro per 180 g.
angeloparodi.it



Mareblu

Aspetto e sapore
Polpa chiara e un poco frammentata, sapore molto sapido.

Voto: 6
4,55 euro per 250 g.
mareblu.it

ELOGIO DELLA MATERIA PRIMA



La ricetta dello chef Nicola Da Rodda della Trattoria Città di Venezia utilizza ingredienti locali e stagionali in perfetta armonia con il nuovo Prosecco Treviso DOC ViaVenti Dosaggio Zero di Masottina.

Dal 1946 la famiglia Dal Bianco conduce l'azienda Masottina di Conegliano con passione per il territorio e cura in ogni fase della lavorazione per garantire vini che sappiano raccontare l'unicità di ciascun terroir del Prosecco. La selezione manuale dei grappoli, la vinificazione attenta per gravità e il rispetto del tempo sono i pilastri di una filosofia che esalta qualità e armonia nelle migliori selezioni di Masottina. Tra queste, la collezione **R.D.O.**, massima espressione delle Rive di Ogliano, nel Conegliano Valdobbiadene DOCG, e **ViaVenti**, che racconta l'essenza del Prosecco Treviso DOC. Accanto a ViaVenti Extra Brut e ViaVenti Rosé, è appena stato presentato **ViaVenti Dosaggio Zero**, uno spumante elegante, identitario e perfettamente equilibrato. La ricerca della qualità, attraverso la selezione delle migliori materie prime, accomuna Masottina a tanti grandi ristoranti, come la Trattoria Città di Venezia, insegna storica di Conegliano, che per il lancio del nuovo ViaVenti Dosaggio Zero ha ideato un piatto che lo vede protagonista in abbinamento e tra gli ingredienti.

CAPPELLACCI DI MAZZANCOLLE SU ZUPPETTA DI PISELLI E ASPARAGI CON BEURRE BLANC AL PROSECCO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg piselli freschi
500-600 g mazzancolle dell'Alto Adriatico – 360 g burro
300 g pasta fresca – 150 g Prosecco DOC Treviso ViaVenti Dosaggio Zero – 20 g aceto di riso
8 asparagi verdi – 1 porro – basilico
prezzemolo – erba cipollina – olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE le mazzancolle, tritatele finemente e conditele con sale, pepe ed erba cipollina. Stendete la pasta sottile, ricavate dei dischi, farcite con il ripieno e formate i cappellacci chiudendo bene i bordi.

ROSOLATE la parte bianca del porro tritata in poco olio, unite i piselli, salate e cuocete con acqua fino a che saranno teneri ma ancora consistenti. **FRULLATE** una parte con basilico, prezzemolo e olio, poi unite la crema ai restanti piselli.

TAGLIATE gli asparagi a losanghe e saltateli in padella a fuoco vivo, quindi uniteli alla zuppetta di piselli.

RIDUCETE il Prosecco della metà con 20 g di porro tritato, quindi filtratelo e amalgamatelo in una padella calda con il burro a cubetti, fino a ottenere una salsa cremosa; unite l'aceto e regolate di sale e di pepe.

CUOCETE i cappellacci in acqua salata, saltateli con un po' di beurre blanc. Serviteli sulla zuppetta di piselli e asparagi e completate con la salsa beurre blanc.

TUTTA LA CALABRIA IN UN PANE

Simbolo della regione, ecco la pitta, la ciambella salata che si fa amare tal quale o con golosi ripieni

RICETTE **FULVIO MARINO**, TESTI **GIADA BELLEGOTTI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Un grosso pane basso e tenero a forma di ciambella, da gustare semplice o farcito: è la pitta, il pane calabrese per eccellenza, diffuso e apprezzato in tutta la regione. Un pane di origini antiche, che probabilmente affonda le sue radici nelle influenze greche o bizantine del territorio. La parola «pitta», infatti, secondo alcuni potrebbe derivare dal greco *pita* (πίτα), che significa «focaccia» o «torta». Altri, però, ritengono che il termine derivi dal latino *picta*, ovvero «decorata», con

riferimento al fatto che, nella tradizione romana, era in origine un cibo rituale, usato soprattutto per celebrare eventi comunitari. Farina di grano tenero, lievito, acqua, olio extravergine di oliva e sale: la pitta calabrese è fatta di ingredienti semplici, che accolgono spesso ricche farciture come il *morzeddu* (frattaglie), le verdure di stagione o altri prodotti tipici della gastronomia calabrese, come la soppressata, il capocollo o la 'nduja, oltre ai formaggi locali, come la ricotta salata, spesso abbinata alle verdure.

Coltello per il pane
Coltellerie Berti.
A fianco e nella
pagina successiva,
grembiule
Borderline Delta.



PITTA CALABRESE CALABRIA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti di lavorazione
più 14 ore di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 3 PITTE

1 kg farina di grano
tenero tipo 0 (W 270)
60 g olio extravergine di oliva
22 g sale
7 g lievito di birra fresco

Impastate la farina con il lievito sbriciolato e 600 g di acqua (1) fino a ottenere una consistenza liscia (2).

Unite quindi il sale e l'olio e lavorate tutto energicamente: dovrete ottenere un impasto omogeneo.

Mettetelo in una ciotola (3), copritelo con pellicola alimentare e trasferitelo in frigorifero, dove dovrà riposare per tutta la notte.

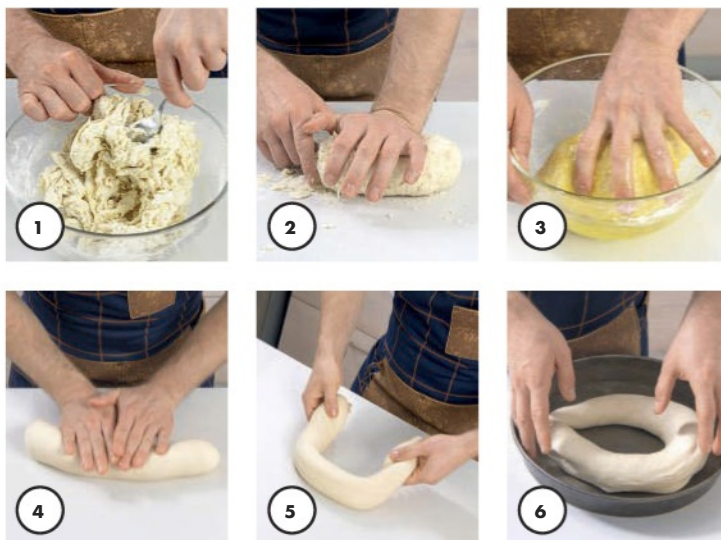
Estraete l'impasto dal frigorifero e rovesciatelo su una spianatoia leggermente infarinata.

Dividete l'impasto in tre parti uguali, formate tre filoncini e modellate le tre ciambelle (4-5).

Disponete ciascuna in una teglia rotonda antiaderente (6), oppure foderatela di carta forno, e fate lievitare per altre 4 ore a temperatura ambiente.

Trascorse le 4 ore, infornate le ciambelle a 230 °C e cuocetele per circa 40 minuti.

Sfornatele e fatele intiepidire su una gratella prima di tagliarle.



Sopra, la sequenza delle fasi di lavorazione, dall'impasto fino a quando si modella la pitta calabrese, a forma di ciambella.



FULVIO MARINO

Mugnaio, panificatore, divulgatore: nasce a Canelli (Asti) nel 1986 e cresce in mezzo alle farine del Mulino Marino, l'azienda di famiglia.

Racconta il mondo del pane in tv dal 2020 ed è presenza fissa del programma *È sempre mezzogiorno!* su Rai 1; è autore di libri dedicati al mondo della panificazione. Nel 2023 ha aperto FuocoFarina, bakery con cucina ad Alba (CN).



LA FARINA DI GRANO TENERO

È quella più usata nel nostro Paese per fare il pane: le varietà sono molte, con una grande biodiversità da Nord a Sud. La farina di grano tenero è classificata con il grado di abburattamento (cioè quanto è raffinata, privata della crusca con un setaccio, detto buratto) in 0, 00, tipo 1, tipo 2 e integrale e con il grado di forza, indicato con la W: più è ricca di proteine, più la farina sarà adatta ad alte idratazioni e lunghe lievitazioni.

LA CUCINA
ITALIANA

CROAZIA-REGIONE DEL QUARNARO
IN COLLABORAZIONE CON

VIAGGIO TRA I SAPORI

©Luka Tabako

Il Quarnaro offre una ricchezza di sapori provenienti da tre tradizioni culinarie: costiera, insulare e montana. Da decenni i ristoranti della regione sono presenti in guide prestigiose come Michelin, Gault&Millau e Jeunes Restaurateurs d'Europe.

A due passi dall'Italia, la Croazia, con la regione del Quarnaro, incanta grazie al suo ricco mix di coste, isole, natura e montagna, vantando una tradizione culinaria così eccellente e variegata che la destinazione è stata eletta

Regione Europea della Gastronomia 2026.

Il Quarnaro è, infatti, famoso non solo per il mare, ma anche per la sua ottima offerta enogastronomica, con un rapporto qualità-prezzo imbattibile. I frutti di mare, le conchiglie, i crostacei freschissimi e gli scampi vivono in acque poco profonde e si distinguono per la tenerezza e il gusto delicato. Qui si trovano anche un ottimo olio d'oliva e una speciale produzione vinicola, con numerosi vitigni autoctoni coltivati anche sulle isole. Inoltre, l'entroterra montuoso offre primizie provenienti dai boschi come funghi e frutti rossi, per non parlare dei fiumi coi loro pesci d'acqua dolce, e dei formaggi tipici, come la Skuta, una cagliata povera di grassi e ricca di proteine. Questi prodotti diventano gli ingredienti per le ricette tradizionali delle trattorie e per i piatti gourmet dei ristoranti raccomandati dalla guida Gault&Millau e premiati con la stella Michelin. Con un ricco calendario di festival culinari, il Quarnaro è la meta giusta per chi desidera trascorrere una vacanza a contatto con la natura, scoprendo borghi e isole ricche di storia e di fascino, di artigianato e di tradizioni locali: dalle zone costiere di Opatija, Rijeka, Crikvenica e Novi Vinodolski, alle isole di Krk, Rab, Cherso e Lussino, senza dimenticare il massiccio montuoso Gorski kotar, ciascuno potrà trovare il suo angolo di bellezza e un sapore indimenticabile.



Foto ©Lili Bašić

Il Quarnaro è famoso per la qualità eccezionale del pesce e dei frutti di mare. Gli scampi sono considerati tra i migliori al mondo, grazie alla combinazione di fondali ricchi e acque relativamente fredde e pulite che dona loro un sapore particolarmente dolce e una carne tenerissima.



IL MELONE

Imparare a conoscerlo per gustarlo e abbinarlo A CURA DI VALENTINA VERCELLI

RICONOSCI LA QUALITÀ CON I 5 SENSI

I consigli del presidente del Consorzio Melone Mantovano Igp Mauro Aguzzi.

VISTA – Il colore dev'essere uniforme e mai spento, con tonalità che ricordano la terra e il sole.

OLFATTO – Avvicinando il naso al picciolo, si dovrà avvertire un profumo intenso, fruttato, delicato ma deciso.

TATTO – La buccia è ruvida nel melone retato e liscia come pelle vellutata nella varietà Honey Moon. Un melone maturo, se preso in mano, pesa più di quanto sembri e, se premuto alle estremità, cederà leggermente.

GUSTO – Armonico e succoso, dolce e fresco.

UDITO – Sfatiamo un mito: il melone non si picchietta come un'anguria! Piuttosto, la buccia, tagliata con un coltello, deve «scrocchiare».

ARANCIONE VS BIANCO

I meloni a polpa arancione sono coltivati prevalentemente al Nord, soprattutto in Lombardia, e si raccolgono tra maggio e settembre; i meloni a polpa bianca sono tipici del Centro-Sud, si raccolgono tra settembre e ottobre e si trovano in commercio fino ai primi mesi dell'anno successivo. Tra i più diffusi a polpa arancione, ci sono il retato con il segno della fetta, con polpa soda e profumata, il melone liscio con polpa più chiara, aroma intenso e consistenza succosa, e il melone retato senza segno della fetta, con sapore quasi tropicale. I meloni a polpa bianca sono di dimensioni maggiori: tra i più diffusi in Sardegna c'è il Piel de Sapo, buccia verde scura, polpa bianca o verdognola, consistenza soda, sapore dolce e fresco; il melone Gialletto, tipico di Puglia e Sicilia, buccia di colore giallo acceso e una polpa croccante, dal sapore mieloso e rinfrescante.

COME SI CONSERVA

Se non è ancora maturo, a temperatura ambiente, lontano dalla luce del sole; se è maturo, in frigo, nello scomparto della frutta e verdura, ma non troppo a lungo perché il freddo spegne gli aromi e modifica la consistenza della polpa. Una volta tagliato a fette, va conservato in un contenitore ermetico e consumato entro 1-2 giorni. Se si conserva tagliato a metà, lasciate i semi nella cavità, rimuovendoli si accelerano i processi di fermentazione nella zona centrale, più ricca di zuccheri.

RARITÀ

Tra i Presidi Slow Food ci sono il melone di Calvenzano, con buccia retata, grandi dimensioni e polpa consistente e zuccherina, e gli antichi meloni reggiani, tra i quali il Ramparino con la polpa verde chiaro e un gusto intenso e quasi piccante; il melone Rospo, con un aspetto simile alla zucca e un sapore non molto dolce; e il melone Banana Santa Vittoria, invernale, con polpa biancastra e un gusto che ricorda quello della banana.

Quale prosciutto?

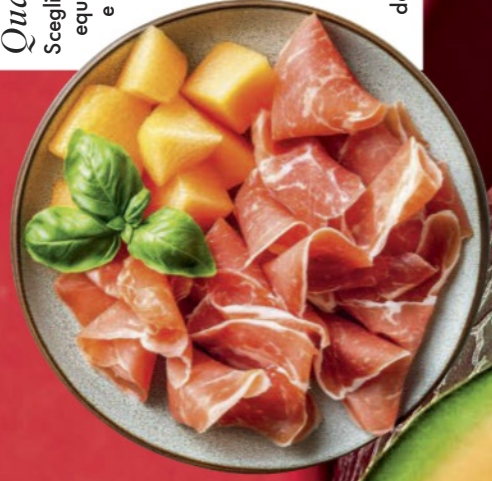
Sceglietene uno di buon equilibrio tra sapidità e dolcezza, come

un Parma stagionato per 24 mesi

o un San Daniele, e tagliatelo a macchina, ricavando fette molto sottili. Meglio

evitare i meloni

troppo maturi, perché la dolcezza del frutto sovrasterebbe il sapore del prosciutto.



Come si abbina?

In cucina è versatilissimo, quindi osate oltre il prosciutto: Antonino Cannavacciuolo lo abbina con il gorgonzola, Gaetano Trovato del bistellato Arnolfo con la ricciola e il sedano. Altri accostamenti da provare? Con la menta, il peperoncino, la panna, il cioccolato bianco, l'aceto balsamico e perfino con la bottarga.

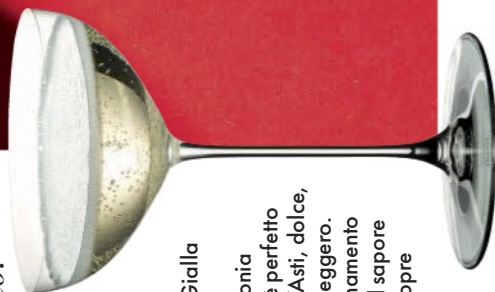


NEI LIQUORI E NEI COCKTAIL

Con la polpa frullata o il succo si preparano cocktail come il Margarita, la Caipirissima e il Gin Tonic, ma con il melone si fanno anche alcuni liquori: forse il più famoso è il giapponese Midori, prodotto con la varietà Yubari e protagonista di celebri cocktail come il Japanese Iced Tea. In Italia, il meloncello, simile al limoncello, si può anche fare in casa con un melone retato, latte intero, alcol, zucchero e vaniglia.

Con che vino?

Quando è insieme al prosciutto crudo vanno bene bianchi fruttati e leggeri, come la Ribolla Gialla o il Pinot Grigio. Servito in macedonia o come dessert, è perfetto con il Moscato d'Asi, dolce, spumeggiante e leggero. Classico è l'abbinamento con il Porto, ma il sapore deciso del vino copre un po' il gusto del melone.



IL COLORE ROSA

Dal desiderio di produrre il vino giusto da sorseggiare in riva al mare al calar del sole, alla rivoluzione che ha portato i rosati alla ribalta. I tre Master of Wine Gabriele Gorelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo ce li raccontano e ci spiegano perché sono perfetti da bere adesso

A CURA DI VALENTINA VERCELLI, FOTO GUIDO BARBAGELATA



Buccia di cipolla, cipria, salmone, corallo, cerasuolo... Sono tante le sfumature che può avere un vino rosato, a seconda dell'uva con cui viene prodotto e delle tecniche di vinificazione impiegate. Le zone tradizionali per questa tipologia abbondano dal Nord al Sud, dal lago di Garda all'Abruzzo, fino alla Puglia, regione dove è stato imbottigliato il primo rosato d'Italia, nel 1943. Nonostante questo primato di lunga data, però, quando si pensa ai rosati viene in mente la Provenza, che ha rilanciato la tipologia all'inizio del nuovo millennio, rendendo i rosati un fenomeno mondiale, tanto che esiste addirittura una giornata internazionale che li celebra con eventi, brindisi e, naturalmente, migliaia di scatti social.

È proprio guardando Instagram che si capisce come i rosati siano prima di tutto riconducibili a un preciso stile di vita e a determinate occasioni di consumo. «Nei primi anni Duemila Sacha Lichine vende il suo Château a Bordeaux e si trasferisce in Provenza, con l'idea di produrre vini rosati profumati, raffinati e fuori dagli schemi, da sorseggiare in riva al mare, con i piedi nella sabbia, davanti a un tramonto dello stesso colore del vino», racconta Gabriele Gorelli. Da qui parte la rivoluzione rosa della Provenza, che ha dettato un preciso stile al resto del mondo. «I rosati hanno subito una trasformazione da vini percepiti come sottoprodotto a prodotti di alta qualità», spiega Pietro Russo; «il merito è soprattutto dei produttori provenzali che hanno investito molto non solo in macchinari, che permettono tecniche di vinificazione avanzate, ma anche in packaging eleganti, che hanno contribuito a innalzare l'immagine della tipologia».

«La ricerca di posizionamenti sempre più ambiziosi e premium è stata supportata anche da strategie di marketing accattivanti, tramite l'impiego dei social media e l'endorsement di personaggi famosi dello sport, della musica e del cinema», aggiunge Andrea Lonardi. Oggi si producono vini rosati in tutto il

mondo e con una stilistica che rimanda principalmente, e in modo inequivocabile, ai vini della Provenza, i veri apripista della categoria.

I vini rosati sono, quindi, sempre più apprezzati?

«Il mercato dei vini rosati nel mondo sta vivendo una fase di crescita, seppur contenuta, sia in termini di valore che di apprezzamento internazionale», risponde Pietro Russo. Tuttavia, la categoria rappresenta ancora una piccola percentuale del mercato, malgrado la crescente percezione di diffusione e popolarità. In Italia, i rosati equivalgono a circa il 4% dei consumi di vino, una percentuale inferiore rispetto alla media globale del 10%, anche se nel nostro Paese le vendite mostrano un timido trend di crescita, risultante dal calo generale dei consumi e dall'assorbimento di quote di mercato perse da altre categorie di vino, soprattutto dai rossi.

«Più che di una crescita in termini di volumi, c'è stato un accrescimento

della reputazione e del posizionamento di alcuni rosati», aggiunge Gabriele Gorelli; «va anche detto che in tanti, marchi o territori, non sono stati in grado di agganciare nel modo giusto questa crescita: come spesso succede, seguire uno specifico apripista può portare a un certo appiattimento di creatività e riconoscibilità». «A voler leggere i numeri, non mi pare si possa parlare di rosati come di una tendenza consolidata, ma nemmeno di una moda passeggera», dice Andrea Lonardi. «È interessante piuttosto il consolidamento di alcune esigenze e abitudini dei consumatori, legate al cambio dello stile di vita, che mette in luce nuove tipologie e momenti di consumo; l'alleggerimento della cucina, ma anche la maggiore frugalità dei pasti, fanno parte di questi cambiamenti, che vedono nei vini rosati un grandissimo partner per nuovi abbinamenti ed esperienze».

Anche grazie alla possibilità di giocare con le temperature di servizio e alla nascita di nuovi vini rosati affinati in legno e pensati per l'invecchiamento, sono infatti una tipologia di grande versatilità in tavola, capace di accompagnare dagli antipasti di crudi ai primi piatti con il pomodoro, dalla pizza alle zuppe di pesce, dalle pietanze vegetariane fino alle ricette di carne, ben supportate dalle versioni più strutturate.

Quali sono le principali zone italiane in cui si producono vini rosati?

«Sul lago di Garda, ci sono il Valtènesi e il Chiaretto di Bardolino, piacevolmente fruttati, freschi e sapidi», elencano i tre Master of Wine. «In Abruzzo, il Cerasuolo è il vero vino distintivo d'Italia, con intense note di frutta e di spezie e una grande abbinabilità, grazie alla succosità del sorso e al tannino; i pugliesi, strutturati e morbidi, sono caratterizzati da profumi mediterranei di erbe aromatiche e di frutta matura, mentre sull'Etna i rosati sono delicati ed eleganti con note sulfuree che ricordano il vulcano, oltre che di arancia rossa e melagrana».

THE INSTITUTE OF MASTERS OF WINE

Nata a Londra, è l'organizzazione più esclusiva nel mondo del vino: il primo esame per ottenere il titolo di Master of Wine si è tenuto nel 1953 e a oggi solo circa 500 persone sono riuscite nell'impresa. Le severissime prove comprendono il riconoscimento di numerosi vini assaggiati alla cieca e scritti su argomenti di viticoltura, enologia, business e attualità. Il primo Master of Wine italiano è stato Gabriele Gorelli (a destra, nella foto a fianco) nel 2021, seguito da Andrea Lonardi (al centro) nel 2023 e da Pietro Russo (a sinistra) nel 2024, dopo un percorso di studi cominciato nel 2014.

I VINI ROSATI

CONSIGLIATI DALLA REDAZIONE



1. Valtènesi Rosagreen 2024 Pasini

San Giovanni Prodotto con uve groppello e agricoltura biologica, sui tipici suoli calcareo-argillosi di origine morenica della denominazione, ha tutte le caratteristiche tipiche dei vini rosati nati sulla sponda lombarda del lago di Garda: colore corallo tenue, profumi floreali e agrumati e un gusto sapidissimo. Servitelo con formaggi freschi, come la mozzarella fior di latte, e i crudi di pesce. **14 euro, pasinisangiovanni.it**

2. Chiaretto di Bardolino Ròdon 2024

Le Fraghe I vini rosa della sponda veneta del lago di Garda sono tutelati con la denominazione Chiaretto di Bardolino e il Ròdon, prodotto da uve corvina e rondinella, è tra gli esempi più tipici e meglio riusciti. Il nome significa "rosa" in greco antico e pone l'accento sui profumi floreali, misti a note di ribes e fragoline di bosco. Il suo sapore fresco e minerale accompagna bene ricette delicate di pesce o una gustosa frittata. **12 euro, fraghe.it**

3. Chiaretto di Bardolino Classico 2024

Bolla Le uve rosse tipiche del Veronese, corvina, rondinella e molinara, regalano questo vino caratterizzato da piacevoli aromi di lamponi, ciliegie e spezie; il gusto è fruttato, equilibrato, di buona acidità e sapidità. Provatelo con ricette a base di pesce di lago e con la pizza margherita. **8,50 euro, gruppoitalianovini.it**

4. Y by 11 minutes 2022 Pasqua

È un vino pensato per dimostrare che anche

i rosati possono invecchiare bene; mix di corvina, trebbiano di Lugana e carmenère, coltivate in biologico sul lago di Garda, è in parte affinato in legno; coniuga struttura e freschezza, decisione e delicatezza, profumi di frutti rossi, fiori bianchi, agrumi e vaniglia e un sorso cremoso e persistente. Assaggiatelo a 12 °C con un rombo al forno con patate e pomodorini. **25 euro, pasqua.it**

5. Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino 2024

Tenuta I Fauri Da uve montepulciano coltivate con agricoltura biologica a Francavilla al Mare, ha intensi profumi di ciliegia, un corpo robusto e un contenuto alcolico importante, che lo avvicina a un rosso. Stappatelo fresco, sui 14-16 °C, e abbinatelo a grigliate di carne e zuppe di pesce molto saporite. **11 euro, tenutaifauri.it**

6. Cerasuolo d'Abruzzo Tralcetto 2024

Zaccagnini Il rametto di vite fissato sul collo della bottiglia racconta il profondo legame con la terra di questa cantina, tra le più conosciute d'Abruzzo. Con il classico colore cerasuolo e gli aromi di fragoline di bosco, melagrana ed erbe aromatiche, è un vino fragrante e succoso, molto versatile a tavola. Servitelo a 12-14 °C con pollo alla cacciatora e hamburger. **10 euro, cantinazaccagnini.it**

7. Five Roses 2024 Leone de Castris

Anche in etichetta riporta con orgoglio il primato di primo vino rosato imbottigliato in Italia, nel 1943. Prodotto con uve negroamaro, ha un colore che ricorda il fiore di pesco e profumi

di ciliegia e fragolina di bosco; il gusto morbido lo rende piacevole per tutti.

Abbinatelo a un risotto con i gamberi o a una frisella con pomodorini, basilico e ricotta salata e servitelo sui 10-12 °C. Anche al super. **12 euro, leonedecastris.com**

8. Girofle 2024 Garofano

Negroamaro in purezza, affinato solo in acciaio, affascina in gioventù con i suoi profumi floreali, fruttati e speziati, ma è anche capace di sfidare il tempo in bottiglia regalando note inaspettate. Provatelo a 12 °C con dei tagliolini ai frutti di mare o una grigliata di pesce. **15 euro, vinigarofano.it**

9. Etna Rosato 2024 Barone di Villagrande

Prodotto in una vigna di Milo, a 700 metri di quota, è un Nerello mascalese con un piccolo saldo di carricante, che sfoggia profumi di fiori e di agrumi, come il pompelmo rosa e l'arancia sanguinella. Elegante e di facile beva, si stappa d'annata e sta bene con la pasta al tonno, la caponata e i fritti. **20 euro, villagrande.it**

10. Etna Rosato Sul Vulcano 2024

Donnafugata Le uve di nerello mascalese, coltivate ad alberello, crescono sui suoli vulcanici a un'altitudine compresa tra i 600 e i 750 metri; le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte assicurano fragranti profumi floreali di gelsomino, di agrumi, come il pompelmo rosa, e di frutti di bosco, mentre il vulcano lo rende elegante e minerale. Gustatelo a 10-12 °C con crostacei crudi e parmigiana di melanzane. **22,50 euro, donnafugata.it**

SERVIZIO PERFETTO



Realizzato in cristallo trasparente, il calice **Riedel Veloce Rosé** è pensato per valorizzare la freschezza e gli aromi dei vini rosati. riedel.com



Con la borsa per bottiglie di **Riedel**, i vini rimangono alla giusta temperatura, pronti per essere stappati anche durante un picnic. riedel.com



La fascia refrigerante vino in nylon **Cilio**, distribuita da Schönhuber, mantiene le bottiglie fresche per tutto il pasto. Basta tenerla in congelatore ed è pronta all'uso. schoenhuber.com

MORE MAGAZINES:
XSAVA.XYZ

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON
AMERICAN PISTACHIOS



Un'interessante ricerca di American Pistachio Growers, in collaborazione con mUp Research, ha messo in luce che i pistacchi sono snack amati, conviviali e salutari, oltre che un ingrediente versatile in cucina.

SOCIALITÀ, GUSTO E BENESSERE

Stare insieme per un aperitivo o uno spuntino, condividendo alimenti buoni e che facciano bene: sono questi i trend del momento, confermati da una ricerca condotta da American Pistachio Growers – associazione no profit che unisce i coltivatori di pistacchi americani – in collaborazione con mUp Research. I risultati evidenziano che i pistacchi non solo sono tra gli snack più amati da diverse fasce d'età, ma sono anche visti come un "acceleratore" di convivialità: il gesto di aprire il guscio e condividere il frutto, infatti, stimola il dialogo, creando un'atmosfera di calore e intimità. I pistacchi americani piacciono perché combinano gusto, salute e versatilità: oltre il 90% degli italiani dimostra un'attenzione crescente verso una dieta sana e consapevole, e i pistacchi americani si distinguono come uno snack naturale, apprezzato per la loro composizione nutrizionale bilanciata e i numerosi benefici per la salute; sono salutari ed energizzanti, forniscono quantità importanti di carboidrati, grassi buoni, minerali e vitamine e hanno una forte presenza di fibre che stimolano il senso di sazietà. Ma non sono solo ottimi snack, si rivelano anche incredibilmente versatili in cucina, tanto che oltre 7 italiani su 10 dichiarano di usarli nelle loro ricette.



AMERICANPISTACHIOS.ORG



RISOTTO
CON MELANZANE

**PRONTI,
PARTENZA, VIA!**



FOCACCIA FARCITA



*Cuoche e cuochi, semplici appassionati, lettori fedeli,
torna La Migliore Ricetta Italiana, edizione 2025.*

*Mandateci le vostre proposte, proveremo
e pubblicheremo le più convincenti. Quale sarà
la più appetitosa? Magari proprio la vostra*

REALIZZAZIONE RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **CHIARA CAEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Tegame del dentice
Mauviel 1830,
tovagliolo e vassoio
rettangolare delle friselle
Les Ottomans.
Nelle pagine precedenti,
piatto del risotto
e tovaglia della focaccia
Les Ottomans,
tovagliolo **Society**
Limonta.

DENTICE AL FORNO
CON CANNELLINI
AL VERDE

**FRISSELLE
CON ORTAGGI
E PECORINO**



RISOTTO CON MELANZANE

Ricetta di Alessia Tornatore

Anche se il lavoro l'ha portata in Nord Italia, Alessia non ha mai dimenticato i sapori del suo Sud. In un momento di nostalgia per l'amata Sicilia ha inventato questo risotto, il cui Dna lombardo è «contaminato» da melanzane, cipolle di Tropea e caciocavallo podolico. I colleghi ne vanno pazzi!

Realizzazione Walter Pedrazzi

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g 1 melanzana
320 g riso Carnaroli
250 ml olio di semi
160 g cipolla di Tropea
120 g caciocavallo podolico
80 ml vino bianco secco
40 g burro
menta
brodo vegetale
aceto di vino bianco
semola rimacinata di grano duro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Tagliate la melanzana a metà per il lungo, incidete la polpa con dei tagli a losanga e infornatela a 170 °C per 30 minuti; sfornate, staccate la polpa dalla buccia con l'aiuto di un cucchiaino e tagliate quest'ultima a striscioline.

Mondate la cipolla e tagliatela a spicchi, poi tritatene 60 g e soffriggeteli in una casseruola con un filo di olio extravergine. Unite il riso, tostatelo brevemente, sfumatelo con il vino, lasciate evaporare e poi portate il risotto a cottura, bagnandolo di tanto in tanto con un mestolo di brodo vegetale, regolando di sale e unendo la polpa della melanzana 5 minuti prima della fine della cottura.

Scaldare in una padella 2-3 cucchiaini di olio extravergine e rosolatevi il resto della cipolla per 2-3 minuti, sfogliandola durante la cottura; unite un cucchiaino di aceto, regolate di sale e lasciate insaporire per un minuto.

Infarinare le bucce di melanzana a striscioline nella semola, quindi frigatele nell'olio di semi ben caldo, poi scolatele su carta da cucina.



Mantecate il risotto, a fiamma spenta, con il burro e 2 cucchiaini di olio extravergine, quindi unite il caciocavallo grattugiato e qualche fogliolina di menta tritata.
Distribuite il risotto nei piatti, completate con i petali di cipolla, le bucce di melanzana e una macinata di pepe; guarnite con qualche fogliolina di menta e portate in tavola.

FOCACCIA FARCITA

Ricetta di Simona Aiello

«Si vive una volta sola», ci ha scritto la nostra lettrice, presentandoci questa focaccia, che è un vero inno alla gola. Trentenne, insegnante trapiantata a Parma, Simona cucina volentieri per tante persone, perché un'allegria compagnia è un'altra delle cose a cui non sa rinunciare.

Realizzazione Walter Pedrazzi

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti
più 2 ore e 30 minuti di lievitazione

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER L'IMPASTO
350 g farina Manitoba
150 g semola
16 g lievito di birra
12 g sale
olio extravergine di oliva

PER LA FARCITURA

350 g melanzana
350 g scarola
250 g salsiccia
250 g polpa macinata di vitello
200 g scamorza
180 g pomodorini
1 spicchio di aglio
1 peperoncino piccolo
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER L'IMPASTO

Impastate per 5-6 minuti con la planetaria la farina Manitoba, la semola, il lievito di birra e il sale con 250 ml di acqua; lasciate riposare per 30 minuti, poi impastate ancora per 6-7 minuti. Rovesciate l'impasto sulla spianatoia, modellatelo in una palla, spennellatelo con olio e copritelo con una pellicola alimentare. Lasciatelo lievitare, finché non avrà raddoppiato il suo volume.

Stendete $\frac{2}{3}$ dell'impasto, in modo da ricavare una sfoglia di circa 3 mm di spessore e foderatevi una teglia rotonda (Ø 25 cm).

PER LA FARCITURA

Rosolate la polpa della salsiccia e quella macinata di vitello, ben sgranate, in una padella con un cucchiaino di olio.

Tagliate la melanzana a dadini di circa 1,5 cm di lato tenendo la buccia e rosolatela a fuoco vivo in una padella

larga, con 5 cucchiaini di olio per 5 minuti.

Lavate e mondate la scarola, tagliatela a strisce larghe circa 5 cm, poi appassitela a fiamma vivace per 3-4 minuti in una casseruola con 4 cucchiaini di olio già caldo, insaporito con l'aglio tritato, un cucchiaino di prezzemolo e il peperoncino.

Distribuite sull'impasto prima il composto di vitello e salsiccia, poi la scarola, quindi le melanzane e, infine, la scamorza tagliata a pezzetti.

Stendete l'impasto rimasto, ricavando una sfoglia di 2 mm di spessore; stendetela sulla farcitura della focaccia, arricciando i bordi per sigillarla; incidete la superficie con qualche piccolo taglio, quindi distribuitevi sopra i pomodorini tagliati a spicchi, un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Infornate a 250 °C per circa 20 minuti, poi abbassate la temperatura a 180 °C e fate cuocere ancora per 25 minuti.

DENTICE AL FORNO CON CANNELLINI AL VERDE

Ricetta di Pietro Lepori

Sardo, appassionato di pesca e neo-pensionato, Pietro adora cucinare il pesce abbinando contorni inaspettati. Ci è piaciuto l'accostamento con i fagioli cannellini, conditi con una rinfrescante salsa verde a base di cetriolo e prezzemolo.

Realizzazione Walter Pedrazzi

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

600 g 1 dentice
100 g fagioli cannellini lessati
170 g 1 cetriolo
prezzemolo
timo – aglio
capperi già dissalati
peperoncino fresco
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

Pulite il dentice e inserite all'interno della pancia uno spicchio di aglio, un ciuffo di prezzemolo e un rametto di timo, regolando di sale. Adagiatelo in una teglia con ½ bicchiere di vino,

1 bicchiere di acqua, 4 cucchiaini di olio e un bel pizzico di sale; unite anche i fagioli, coprite la teglia con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per circa 25 minuti.

Pelate il cetriolo a strisce, lavatelo, tagliatelo a metà per il lungo, eliminate i semi e quindi riducetelo in una dadolata. Rosolatelo in una padella a fiamma viva con 3 cucchiaini di olio per 3 minuti, quindi unite 60 g di prezzemolo, uno spicchio di aglio tagliato a rondelle, ½ cucchiaino di capperi e il peperoncino tritato; lasciate insaporire per un paio di minuti, quindi frullate tutto.

Distribuite la salsa ottenuta nella teglia del dentice sopra i fagioli e proseguite la cottura ancora per 5 minuti.

Sfornate e servite il dentice e i cannellini con l'intingolo.

FRISELLE CON ORTAGGI E PECORINO

Ricetta di Giovanni Alziati

Sportivo e amante della natura, Giovanni adora camminare tra le montagne della Bergamasca e mangiare all'aperto. Le sue friselle sono perfette per una cena estiva sotto le stelle.

Realizzazione Walter Pedrazzi

Impegno Facile

Tempo 1 ora più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g zucchine piccole
400 g 1 peperone rosso
200 g formaggio pecorino
120 g cuori di lattuga
4 friselle – 4 cipollotti
1 spicchio di aglio
origano fresco
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i cipollotti, eliminando la parte più scura del gambo (circa ⅓), quindi tagliate a rondelle la parte centrale del gambo e lasciatela in ammollo in ½ litro di acqua, acidulata con ½ bicchiere di aceto, per circa 40 minuti.

Tagliate il resto dei cipollotti a metà o in 4 spicchi, spennellateli con olio e arrostiteli in una padella, a fiamma media, per circa 3 minuti, regolando di sale.

Tagliate le zucchine a fiammifero, salatele e lasciatele a riposo per un paio d'ore.

Arrostite il peperone in forno a 250 °C per circa 12 minuti, girandolo per 3-4 volte, quindi sfornatelo, mettetelo in un sacchetto di carta, lasciatelo raffreddare e poi sbucciatelo e tagliatelo a strisce, eliminando i semi.

Scolate le zucchine dal liquido che avranno rilasciato, spruzzatele con poco aceto, quindi strizzatele tra le mani.

Ammorbidite le friselle, immergendole in acqua fredda per 3-4 secondi, sgocciolate bene e disponetele nei piatti; distribuitevi sopra le zucchine, le strisce di peperone, le rondelle di cipollotto, sgocciolate e strizzate, e gli spicchi di cipollotto rosolati.

Scaldare leggermente 80 ml di olio in una padella, insaporite con l'aglio e dell'origano fresco, quindi filtratelo e distribuitelo sulle friselle.

Completate con un cucchiaino di pecorino grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe e accompagnate con altro pecorino a scaglie e le foglie dei cuori di lattuga.

LETTORI AI FORNELLI!

La seconda edizione di La Migliore Ricetta Italiana è stata un trionfo e ci ha dimostrato la vostra passione e creatività ai fornelli. Siete pronti a partecipare di nuovo?

La terza edizione è appena iniziata e sarà ancora più speciale, nell'attesa di sapere se la nostra cucina diventerà Patrimonio Unesco.

Mandateci le vostre ricette: le selezioneremo, le cucineremo e le pubblicheremo.

Trovate tutte le informazioni su lacucinaitaliana.it



Inquadra il QR code per accedere alla pagina dedicata. Ora tocca a te, crea il tuo piatto e spedisilo alla redazione.



PIZZA DEI MIRACOLI

A PizzAut la cucina è lavoro, comunità, libertà. Un giorno da volontaria in sala e in cucina con Nico Acampora e i suoi ragazzi

DI **STEFANIA VIRONE VITTOR**, FOTO **STEFANO BUTTURINI**

Ci sono luoghi in cui senti che qualcosa di grande ti sta succedendo mentre accade. PizzAut è uno di questi. Non è solo una pizzeria, ma un progetto di giustizia sociale, di dignità restituita, di lavoro vero. Ci vado ogni mese a fare la volontaria con mio marito, e osservo da dentro una realtà che ribalta ogni regola: qui l'inclusione non è solo una parola. PizzAut è gestito da 41 lavoratori autistici tra tirocinanti e assunti (anche in distacco) con contratto regolare pensato su misura in base alle potenzialità di ognuno (c'è chi ha persino la «pausa coccole»), affiancati da 5 lavoratori neurotipici chiamati ironicamente «la minoranza etnica» – un ribaltamento che parla chiaro. Una struttura forse unica al mondo, dove l'inclusione è la norma e non l'eccezione, supportati da privati e una rete di volontari, senza contributi statali, ma con una visione forte: trasformare l'inclusione lavorativa in una realtà concreta e replicabile.

Tutto nasce nel 2017 da un'intuizione di Nico Acampora, educatore e padre di Giulia e Leo, autistico, con il supporto della moglie Stefania. Oggi PizzAut conta due ristoranti-pizzeria, cinque PizzAutobus itineranti, un'accademia formativa e due appartamenti come palestre di autonomia. Le sedi di Cassina de' Pecchi e Monza sono state inaugurate simbolicamente il Primo Maggio, festa dei lavoratori, per ribadire il senso del progetto. Tra i tanti sostenitori, da Elio a Claudio Baglioni, ci sono anche il presidente Mattarella, a cui hanno dedicato la pizza Articolo 1, e papa Francesco, che in Vaticano indossò l'iconico grembiule rosso.

A PizzAut tutto è calibrato e si collabora in perfetta armonia, senza scomporsi troppo davanti a eventuali criticità – che accadono come in qualsiasi posto di lavoro. Le cucine sono pensate per garantire autonomia e sicurezza: i forni sono →



Qui sopra, Nico Acampora e Stefania Virone Vittor al centro con i ragazzi di PizzAut Monza. Da sinistra: Daniele, Lorenzo, Letizia, Alessandro, Lorenzino, Christian, Edoardo, in seconda fila Matteo, Matteone, Nicolò. Sotto, da sinistra, Enrico, il papà di Matteone, segue le lavorazioni in cucina, dove lavorano le brave cuoche Amelia e Kerol. Nelle altre foto alcuni momenti della lavorazione per preparare le pizze.



a tunnel con un nastro che cuoce le pizze per restituirle pronte solo da completare e servire. L'impasto, ispirato alla pinsa romana, nasce da un mix di farine con lievitazione di 72 ore e alta idratazione, per un prodotto leggero e digeribile. Oltre a piatti di cucina lombarda, ogni giorno si preparano anche gnocco fritto, pizze fritte e proposte senza glutine o lattosio. In menù ci sono 15 tipi di ottime pizze, alcune dedicate a personaggi amici, come l'ultima a Geppi Cucciari. Ma i veri testimonial sono loro, i ragazzi: «Facciamo la pizza più buona della galassia conosciuta». Anche la sala è organizzata con attenzione: tavoli quadrati con una linea rossa a 60 cm per segnalare ai ragazzi dove appoggiare i piatti, bicchieri in polipropilene, credenze senza maniglie, suoni ovattati, musica classica a fine turno. Ogni dettaglio serve a rendere il lavoro accessibile e autonomo. Le accortezze non sono barriere, ma strumenti di libertà.

Come ama dire Nico Acampora, a PizzAut si fanno i miracoli – e le storie dei ragazzi lo dimostrano. Tra le tante, c'è quella di Lorenzo, che dopo anni in un centro diurno tra farmaci e autolesionismo, è rinato attraverso il lavoro; quella di Letizia, che ha reimparato a scrivere esercitandosi per un

anno intero fino a poter prendere le ordinazioni; quella di Matteone, che lavorando come capo pizzaiolo ha realizzato il sogno di andare in Africa. Piccoli grandi miracoli che accadono ogni giorno, dove il lavoro diventa terapia, riscatto, vita.

Questo è un modello che funziona, e non solo dal punto di vista umano e sociale. Dimostra che si può fare impresa includendo chi di solito è escluso, generando valore e risparmi per l'intera collettività. In Italia, esiste una legge che impone alle aziende di assumere una persona disabile: ogni 15 dipendenti, ma molte preferiscono pagare le sanzioni: solo in Lombardia, oltre 80 milioni di euro in multe in un anno. E solo l'1,7% delle persone nello spettro autistico ha un lavoro. PizzAut è l'eccezione che dimostra quanto potenziale viene sprecato e quanto si potrebbe costruire se davvero si investisse nelle persone. Leali, tenaci, solidali, questi ragazzi hanno una genuina voglia di lavorare e, dalla mia esperienza, li vorrei tutti come miei colleghi, giuro.

Qui è dove tutto è più vero, più umano, si viene per mangiare una pizza e si torna con una lezione di vita. Perché il lavoro è un diritto di tutti. E una pizza può davvero cambiare il mondo e fare miracoli, una fetta alla volta. ■



In alto da sinistra, Daniele mostra a Stefania Virone Vittor come apparecchiare. Leo e Leti al pass. Michele, aiuto pizzaiolo e neo assunto in distacco. Lorenzo da record: porta 6 pizze in contemporanea. Il sorriso di Nico Acampora è speranza.

INCLUSIVITÀ IN CUCINA

Per altre storie «buone», inquadrare il QR code e scoprite il nostro canale dedicato alle tante realtà che ogni giorno restituiscono dignità ai fragili attraverso il lavoro in cucina, da nord a sud.



LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

ENZO BARTOLI

L'ESSENZA DEL PIEMONTE

Enzo Bartoli è una firma che unisce persone e territori.

Una collezione di vini che rappresenta l'essenza del Piemonte: prodotti con uve coltivate da piccoli viticoltori locali e selezionate tra le più rappresentative della regione, raccontano attraverso il calice la loro zona di origine e sono pensati per chi ama bere bene e ricerca uno stile contemporaneo. L'**Alta Langa DOCG** rappresenta il volto più

elegante del Metodo Classico piemontese; ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay coltivati in alta quota, affina sui lieviti per oltre 30 mesi, regalando un perlage fine e persistente, freschezza minerale e note di crosta di pane, agrumi e frutta gialla matura. Versatile e gastronomico, è perfetto con crudi di pesce, tartare, verdure in tempura e antipasti strutturati, ma accompagna con naturalezza anche secondi piatti delicati a base di carni bianche. Il **Piemonte DOC Albarossa** conquista con il suo profilo aromatico fresco e intenso, che unisce richiami floreali a frutti di bosco maturi.

Al palato si distingue per una trama morbida ed equilibrata, sostenuta da una viva acidità che ne rende la beva piacevole e dinamica. Ideale con grigliate estive, brasati leggeri e primi piatti saporiti, l'Albarossa di Enzo Bartoli rivela il lato più vibrante e autentico del Piemonte. Infine, il grande classico: il **Barolo DOCG**, affinato per 38 mesi, di cui almeno 18 in legno, si offre con una struttura importante, tannini scolpiti e una tessitura vellutata che sostiene un sorso profondo e armonico. I profumi spaziano dalla rosa al sottobosco, dalle spezie dolci al tabacco. È un vino pensato per evolvere nel tempo e regalare nuove sfumature con l'affinamento in bottiglia, ma è già perfetto oggi con arrostiti, selvaggina e piatti impreziositi dal tartufo.

Il Piemonte DOC Albarossa fa parte della linea di vini Enzo Bartoli, nati per raccontare i migliori terroir e le uve più vocate del Piemonte.



ENZOBARTOLI.IT

LA CUCINA
ITALIANA

IN COLLABORAZIONE CON

IPER LA GRANDE I

UNA BIRRA IN COMPAGNIA

Le giornate si allungano e il clima invita a trascorrere le serate all'aperto con gli amici, condividendo un piatto goloso, tante chiacchiere e una buona birra. Nel 2016

Iper La grande i inizia a produrre la birra alla spina, secondo la filosofia che da sempre guida il marchio: attenta selezione delle materie prime e precisa messa a punto di ricette ben calibrate, che donano un gusto perfetto per rallegrare una cena in compagnia e tutte le occasioni conviviali dell'estate. Presso i punti vendita, sono disponibili anche le birre in bottiglia della linea BELLAFRESCA:

non pastorizzate e non microfiltrate, comprendono la Pilsner, una chiara in stile boemo, la dissetante Golden, la Blanche, agrumata e dolce, la Apa, ambrata, con note rotonde e fruttate, e la Bock, rossa dal gusto maltato e deciso. Novità di quest'anno sono le edizioni dedicate alle pizzerie Rom'antica, che riportano sulle etichette divertenti frasi conviviali in romanesco. Della linea fanno parte la Blanche, la Golden, la Apa e la Pilsner.

Versatili dall'aperitivo alla cena, a noi piacciono anche come ingrediente: provate la Golden nella nostra ricetta.



Le birre della linea BELLAFRESCA di Iper La grande i sono tutte non pastorizzate e non microfiltrate e sono disponibili in bottiglia e alla spina. Novità dell'anno sono le edizioni speciali per le pizzerie Rom'antica.

CARCIOFI FRITTI CON MAIONESE ALLA BOTTARGA

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

50 g birra – 50 g acqua frizzante
40 g farina di riso – 40 g farina 00
30 g bottarga in polvere – 4 carciofi
2 limoni – 2 tuorli – olio di arachide
maggiorana – sale

MONDATE perfettamente i carciofi, divideteli a metà conservando una piccola porzione di gambo, eliminate la barba interna e immergeteli a mano a mano in una ciotola con acqua e limone. **PREPARATE** una maionese frullando 2 tuorli, 200 g di olio uniti a filo, sale, 2 cucchiaini di succo di limone e, solo alla fine, 1-2 cucchiaini di bottarga

e scorza grattugiata di limone.
MESCOLATE le farine con l'acqua frizzante e la birra ottenendo una pastella.
SGOCCIOLATE i carciofi, asciugateli e dividete ciascuna metà in 4 spicchi. Immergeteli nella pastella. Friggetene pochi alla volta in abbondante olio di arachide a 160 °C per 4-5 minuti. Scolateli a mano a mano su carta da cucina e lasciateli raffreddare. In questo modo il calore residuo completerà la cottura all'interno della pastella. Friggeteli una seconda volta per 2 minuti portando la temperatura dell'olio a 180 °C.
SERVITE i carciofi con la maionese, foglioline di maggiorana e ancora poca bottarga.



PURI SI NASCE, SOFFICI SI DIVENTA.



Prosciutto di Carpegna DOP. La temperatura a cui lo stagioniamo è solo uno dei suoi segreti. Una ricetta nata nel 1400. Un territorio, il Montefeltro, dal microclima speciale. Un profumo inimitabile, frutto di una miscela esclusiva di spezie. E una sofficità straordinaria, grazie alla stagionatura che avviene a una temperatura più alta del comune. Tutto questo accade in un unico prosciuttificio, uno solo, al mondo. Quindi, quando sentite qualcuno affermare che il prosciutto di Carpegna è unico, prendetelo pure alla lettera.



THETAAdizem



PROSCIUTTO
DI CARPEGNA
D.O.P.



RICETTARIO

GIUGNO 2025

A cura di **GENNARO ESPOSITO**

RICETTE **PIETRO ARLATI, EVA GALIMBERTI,
MARCO MORETTO, FRANCESCO ZAMBONI**
COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

APERITIVI



SIGARI AI CECI RIPIENI DI RICOTTA E FAVE

Vassoio **Zara Home**,
piattini con bordo colorato
Les Ottomans, ciotolina
del sale **Motel a Miao**.



TORTINO «ALLA NORMA»

Vassoio e piattino
Les Ottomans.



CREMA DI FAVE AL PECORINO E PINZIMONIO DI VERDURE



IL NOSTRO MENTORE

GENNARO ESPOSITO

«Quando sei in mezzo a quattro cuochi succede sempre qualcosa, c'è poco da fare: ho visto le ricette, sono molto interessanti, perché hanno un pensiero molto forte e marcato. Sono i piatti che piacciono a me, quelli dove c'è pensiero, personalità». Così Gennaro Esposito, due stelle Michelin al ristorante La Torre del Saracino a Vico Equense (Napoli), ha dato il via alla giornata di ricettario nella nostra cucina, creando subito un clima di grandissimo rispetto e scambio con i nostri cuochi. La personalità, infatti, è uno dei pilastri della sua cucina, il desiderio di creare piatti d'autore, che possano offrire un'esperienza unica. Gli altri valori fondanti, per Esposito, sono senz'altro il territorio e la tradizione, che portano con sé una visione

umanista della cucina, incentrata sui valori del nostro tempo: «Un pensiero illuminato, che sa guardare indietro ma anche si evolve e studia in modo da allargare i confini del sapere». Conoscendo il forte legame di Esposito con la sua terra di origine, gli abbiamo chiesto quali dei suoi sapori gli piacciono di più: «Viviamo in un Paese straordinario come l'Italia, che in ogni angolo offre prodotti spettacolari. Ma, se nasci in Campania, sei fulminato inesorabilmente dai pomodori, dai limoni, da alcuni extravergini diversi da altre regioni, dal pesce e dai prodotti del mare e anche da qualche sapiente artigiano o allevatore che regala anche opportunità nel mondo della carne. Ecco, lo chef oggi deve essere anche un bravo ricercatore di eccellenze».

1. FRANCESCO ZAMBONI

28 anni, dopo il liceo, si è formato al ristorante del padre, poi all'università di Pollenzo, infine presso alcune cucine come quella di Pascucci e Borghese. Oggi guida il suo locale Laboratorio a Mantova, dove fa cucina di ricerca.

2. EVA GALIMBERTI

Siciliana, si è trasferita a Milano per studiare Economia, ma si è poi "convertita" alla cucina e alla pasticceria: dopo gli studi al Capac e alcune esperienze in pasticceria, oggi cura la bakery e i dolci del ristorante Cactus Milano.

3. PIETRO ARLATI

È chef a domicilio, con la sua attività «Ghe pensi mi», ci penso io in milanese. Innamorato del cibo, ha approfondito la sua passione studiando in alcune tra le più rinomate scuole di cucina milanesi.

4. MARCO MORETTO

Origini venete e valdostane, vive oggi tra il lago di Como e Bergamo: dopo diverse esperienze sul lago, infatti, da gennaio è entrato a far parte della brigata di Da Vittorio, della famiglia Cerea.

SIGARI AI CECI RIPIENI DI RICOTTA E FAVE

I consigli di Esposito:

«Arricchirei il ripieno con pezzettini di limone in salamoia e di limone o arancia canditi».

Cuoca Eva Galimberti

Impegno Medio

Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I SIGARI

100 g farina di ceci

30 g farina 00

25 g burro freddo a cubetti

olio di arachide

olio per friggere

semi di finocchio – sale

PER IL RIPIENO

150 g ricotta vaccina

80 g fave sgranate

40 g foglie di borragine

¼ limone in salamoia

Parmigiano Reggiano Dop

scorza di limone – arancia candita

sale – pepe

PER COMPLETARE

fiori di borragine – menta

PER I SIGARI

Mescolate la farina 00 con la farina di ceci, quindi impastatele con il burro e un pizzico di sale, ottenendo un insieme di briciole.

Aggiungete 50 g di acqua fredda e impastate rapidamente, fino a ottenere un panetto omogeneo. Fatelo riposare avvolto nella pellicola, in frigo, per almeno 30 minuti.

Riprendete l'impasto, aggiungete 1 cucchiaino di semi di finocchio e reimpastate velocemente.

Stendete poi la pasta a uno spessore di 2-3 mm e ritagliatevi dei rettangoli di circa 7 x 4 cm. Avvolgeteli intorno agli appositi stampi per cannoli (Ø 1 cm), leggermente unti di olio, sigillandoli bene con un po' di acqua.

Friggeteli in olio di arachide caldo per 2-3 minuti. Scolateli su carta da cucina e lasciateli raffreddare prima di sfilare i sigari dallo stampo. Ripetete fino a esaurire l'impasto, otterrete circa 20 sigari.

PER IL RIPIENO

Sbollentate le fave, sbucciatele e tritatele grossolanamente.

Sbollentate anche le foglie di borragine, per 30 secondi, poi strizzatele e sminuzzatele.

Mescolate la ricotta con le fave, la borragine, un pizzico di sale e pepe, un filo di olio, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, la scorza grattugiata di mezzo limone, il limone in salamoia sminuzzato e 1 cucchiaino di arancia candita sminuzzata.

Raccogliete questo composto in una tasca da pasticciere.

PER COMPLETARE

Riempite i sigari e completateli alle estremità con fiori di borragine e foglioline di menta.

TORTINO «ALLA NORMA»

I consigli di Esposito:

«Cercherei di utilizzare le verdure più di stagione in questo momento».

Cuoca Eva Galimberti

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti

più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

PER LA BRISÉE

300 g farina 00

130 g burro a cubetti

1 uovo grande (70 g) – sale

PER IL RIPIENO

250 g ricotta

50 g Parmigiano Reggiano Dop

1 uovo – 1 tuorlo

½ melanzana

olio extravergine di oliva

menta – aglio – sale

panna fresca – noce moscata

sale – pepe

PER COMPLETARE

pomodorini secchi sott'olio

ricotta salata

1 tuorlo – panna – basilico

PER LA BRISÉE

Impastate farina e burro, ottenendo un insieme di briciole, quindi unite l'uovo, un pizzico di sale e 2-3 cucchiaini di acqua, impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare per 30 minuti in frigo, avvolto nella pellicola.

PER IL RIPIENO

Tagliate la melanzana a cubetti, metteteli in una ciotola con acqua salata per 10-15 minuti, scolateli e strizzateli quindi cuoceteli in una padella con 2 cucchiaini di olio, 1 spicchio di aglio sbucciato, qualche foglia di menta, un pizzico di sale se serve.

Lavorate la ricotta con l'uovo e il tuorlo, il parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di panna, noce moscata, sale e pepe, quindi incorporatevi anche le melanzane spadellate.

PER COMPLETARE

Stendete la pasta a uno spessore di circa 3 mm e disponetela in uno stampo quadrato (lato 17,5 cm, bordo alto 3 cm), foderato con carta da forno. Livellate ai bordi.

Riempite con il ripieno di ricotta e melanzane, stendete la pasta rimasta e chiudete il tortino, sigillando bene i bordi con i rebbi di una forchetta.

Spennellate in superficie con un tuorlo sbattuto con un goccio di panna, aprite un forellino al centro e infornate a 200 °C per 45 minuti circa.

Sfornate e lasciate raffreddare per circa 30 minuti, quindi servite completando con pomodorini secchi tagliati a striscioline, ricotta salata grattugiata, foglie di basilico fresco.

CREMA DI FAVE AL PECORINO E PINZIMONIO DI VERDURE

I consigli di Esposito:

«Lascerei questo pinzimonio solo vegetariano, senza aggiungere anche il salame come proposto».

Cuoco Pietro Arlati

Impegno Facile

Tempo 35 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg fave (400 g sgranate)

400 g verdure crude miste (cipollotti, peperoni, sedano, carote)

20 g pecorino grattugiato

pecorino a scaglie

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Sgranate le fave, sbollentatele in acqua bollente salata, raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi sbucciatele.

Frullatele nel bicchiere del mixer a immersione insieme con il pecorino grattugiato, un pizzico di sale, 10 g di olio extravergine di oliva e 2 cucchiaini di acqua, ottenendo una crema liscia.

Mondate le verdure e tagliatele a bastoncini.

Servitele con la crema di fave e pecorino, completando con un filo di olio, una macinata di pepe e scaglie di pecorino.

Tessuto di fondo
Fischbacher 1819.

ANTIPASTI



PICCOLE «PARMIGIANE» DI ZUCCHINE

Vassoio dei peperoni
Maisons du Monde,
piattini con decoro
a spruzzo dei pancake
Enza Fasano, tessuto
di fondo dei pancake
Fischbacher 1819.



PEPERONI ARROSTO, PANATURA AROMATICA E MELONE MARINATO



PANCAKE DI PISELLI, COPPA DI CULATELLO E STRACCIATELLA



Gennaro Esposito guarnisce le polpette con le erbe della salsa chimichurri, con Pietro Arlati. Sotto, concorda con Francesco Zamboni sull'utilizzo delle teste dei gamberi per la salsa degli spaghetti.



PICCOLE «PARMIGIANE» DI ZUCCHINE

I consigli di Esposito: «Metterei all'interno i pomodorini cotti al forno, anziché crudi a dadini, in modo che rilascino meno acqua nelle parmigiane. Inoltre, niente complemento con caprino e fillo, c'è già mozzarella all'interno».

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

80 g mozzarella fior di latte
50 g pinoli – 32 pomodorini
2 zucchini
Parmigiano Reggiano Dop
origano secco
timo – aglio – basilico
olio extravergine di oliva
sale grosso – sale – pepe

Lavate i pomodorini e tagliatene 20 a metà; incidete gli altri 12 sulla parte posteriore e lasciateli con il loro picciolo, per la decorazione.

Mettete tutti i pomodorini su una placca foderata con carta da forno, salate e ungete con olio, cospargete con origano e mescolate con le mani per condire uniformemente.

Infornate a 150 °C per circa 1 ora e 30 minuti.

Preparate intanto le zucchini: spuntatele e tagliatele per il lungo in fette molto sottili. Adagiatele su una placca e ungetele con un filo di olio, salatele, pepatele e profumatele con foglie di timo.

Sfornate i pomodorini, mantenete il forno a 110 °C e infornate le zucchini per 10 minuti.

Tagliate la mozzarella a dadini e adagiateli su carta da cucina, in modo da eliminare l'eventuale liquido in eccesso.

Spennellate di olio 4 stampini

da muffin (vanno bene anche i mono uso in alluminio).

Sfornate le zucchini e disponetele all'interno degli stampini, sormontando leggermente le fettine, in modo da coprire tutto lo stampo, lasciando sbordare le fette in lunghezza. Serviranno circa 5 fette di zuccina per ogni stampino.

Riempite gli stampini prima con i pomodorini sfornati (utilizzate quelli tagliati a metà), poi con dadini di mozzarella, una cucchiata di parmigiano, una foglia di basilico spezzettato. Fate un altro strato con pomodori, mozzarella, parmigiano e basilico quindi ripiegate le fettine di zuccina a chiudere gli stampini.

Infornate a 210 °C per 15-16 minuti.

Frullate intanto 50 g di foglie di basilico con i pinoli, 50 g di parmigiano grattugiato, un pezzetto di aglio sbucciato, 80 g di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale grosso, ottenendo un pesto.

Sfornate le «parmigiane», capovolgetele, e servitele con il pesto e i pomodorini interi, completando con nuove foglie di timo.

PEPERONI ARROSTO, PANATURA AROMATICA E MELONE MARINATO

I consigli di Esposito:

«Mi piacerebbe aggiungere nella marinatura del melone un po' di shio koji, che dà un tocco interessante».

Cuoca Eva Galimberti
Impegno Facile
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

30 g pangrattato
20 olive taggiasche
6 filetti di acciuga sott'olio
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 cucchiaino di shio koji
½ melone
capperi sott'aceto
prezzemolo
aglio
colatura di alici
succo di limone
basilico
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Ungete di olio e salate i peperoni. Appoggiateli su una placca e infornateli a 200 °C per 30-35 minuti. Chiudeteli poi in una ciotola con la pellicola, per 10 -15 minuti, quindi sbucciateli, puliteli e tagliateli a filetti.

Sbucciate il melone e tagliatelo a dadi.

Emulsionate in una ciotola 1 cucchiaino di colatura con 1 cucchiaino di succo di limone, lo shio koji, 1 cucchiaino di olio.

Condite il melone con questa emulsione e lasciatelo insaporire in frigorifero per almeno 30 minuti.

Tostate il pangrattato in una padella insieme ai capperi sgocciolati, le olive, qualche foglia di prezzemolo tritato e uno spicchio di aglio tritato.

Disponete i filetti di peperone sul piatto di portata, conditeli con un filo di olio, guarniteli con la panatura, con i filetti di acciuga tagliati a pezzetti e con i cubetti di melone marinati.

Completate con una macinata di pepe e foglie di basilico fresco.

DA SAPERE

Lo shio koji è una specialità giapponese, 100% miso di riso: aggiunge umami naturale alle preparazioni. Si trova nei negozi di specialità orientali oppure on line.

PANCAKE DI PISELLI, COPPA DI CULATELLO E STRACCIATELLA

I consigli di Esposito:

«Qui si potrebbe lasciare una parte dei piselli solo schiacciata, non frullata, e aggiungere anche una verdura in foglia nell'impasto del pancake».

Cuoco Pietro Arlati

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g piselli sgranati

250 g coppa di Zibello

250 g stracciatella di burrata

150 g farina di riso

120 g Parmigiano Reggiano Dop

90 g cuore di lattuga

2 uova

lievito istantaneo per torte salate

maggiorana

panna fresca

olio extravergine di oliva

sale

pepe

Sbollentate i piselli in acqua bollente non salata per circa 2 minuti, raffreddateli in acqua e ghiaccio quindi scolateli. Tenetene da parte circa 60 g e frullate gli altri con qualche foglia di maggiorana, 2 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e pepe, il parmigiano grattugiato, 4 cucchiaini di panna, le uova, un cucchiaino scarso di lievito e la farina.

Schiacciate i piselli rimasti grossolanamente e tagliate la lattuga, quindi includete tutto nell'impasto dei pancake e mescolate.



Sigari ai ceci ripieni di ricotta e fave pag. 48 + **Crema di fave al pecorino e pinzimonio di verdure** pag. 48

Stappate un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, come l'**R.D.O. Ponente Brut 2024** di Masottina, prodotto da un singolo vigneto delle Rive di Ogliano: fresco e cremoso, ha profumi agrumati, di erbe aromatiche e di frutti delicati, perfetti per aperitivi con stuzzichini a base di verdure. 19 euro, masottina.it

Tortino «alla norma» pag. 48 + **Pancake di piselli, coppa di culatello e stracciatella** pag. 53

Ci piace l'abbinamento con un rosato elegante e profumato, come il **Colli del Trasimeno Puntabella 2024** di Arnaldo Caprai, un mix di uve sangiovese e grenache, piantate in riva al lago: ha aromi floreali, cipriati, di piccoli frutti rossi e melagrana e un bel finale sapido. 15 euro, arnaldocaprai.it

Piccole «parmigiane» di zucchine pag. 52 + **Ravioli di borragine con salsa alle mandorle** pag. 57

Scegliete un bianco d'annata, minerale e di gradazione alcolica contenuta, come il **Soave Classico 2024** di Suavia, che nasce da vecchie viti piantate su suoli vulcanici: leggiadro e di grande bevibilità, sta particolarmente bene con i piatti a base di verdure. 15 euro, suavia.it

Cuocete i pancake disponendo il composto a cucchiainate in una padella antiaderente unta con un filo di olio: basteranno 2 cucchiainate per ogni pancake. Se preferite, potete raccogliere l'impasto in una tasca da pasticciere e utilizzare un anello per ottenere pancake più regolari (ø 8 cm). Cuoceteli per circa 2 minuti per lato, facendoli dorare leggermente.

Servite i pancake con la coppa e la stracciatella, completando con pepe e foglioline di maggiorana.



Peperoni arrosto, panatura aromatica e melone marinato pag. 52

Una bollicina morbida e fragrante è la scelta giusta per questo antipasto che unisce frutta e verdura. Provate il **Prosecco Rosé Extra Dry 2024** di Maschio, leggero ed equilibrato, con profumi di fiori di acacia e di lampone. Al supermercato. 8 euro, cantinemaschio.com

Risotto alla robiola, spinaci saltati e capperi fritti pag. 57 + **Spaghettoni con sugo di pomodorini confit, zenzero e tartare di gamberi** pag. 57

Zenzero e gamberi sono valorizzati da un bianco di carattere, come l'**Alto Adige Stoa 2023** di Cantina Tramin, un mix di chardonnay, sauvignon, gewürztraminer e pinot bianco da vigne di montagna. Intensamente fruttato, agrumato ed erbaceo, si sposa alla perfezione anche con il risotto. 28,50 euro, cantinatramin.it

Acciughe impanate, zucchine «alla scapece» e salsa di yogurt pag. 59 + **Branzino al sale con fagiolini e beurre blanc al lemon grass** pag. 62

Perfetto un metodo classico di buona struttura, come il **Franciacorta Extra Brut Emozione Unica 2017** di Villa, un mix di chardonnay e pinot nero da vecchie vigne, che affina sui lieviti per quattro anni e mezzo; ha profumi agrumati, e speziati, una bollicina elegante e cremosa e un gusto sfaccettato e persistente. 42 euro, villafranciacorta.it

PRIMI



RISOTTO ALLA ROBIOLA, SPINACI SALTATI E CAPPERI FRITTI

Piatto fondo bianco e piatto
piano decorato a spruzzo
degli spaghetti **Enza
Fasano**, piatto e piattino
del risotto **Les Ottomans**,
fondi di tessuto
Fischbacher 1819.



SPAGHETTONI CON SUGO DI POMODORINI CONFIT, ZENZERO E TARTARE DI GAMBERI

Piatto fondo celeste
e piatto piano
decorato a spruzzo
Enza Fasano,
fondo di tessuto
Fischbacher 1819.



RAVIOLI DI BORRAGINE CON SALSA ALLE MANDORLE

**RISOTTO ALLA ROBIOLA,
SPINACI SALTATI
E CAPPERI FRITTI**

I consigli di Esposito: «Invece di fare un risotto verde, possiamo lavorare meno gli spinaci e lasciarli solo scottati su un risotto bianco».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g riso Carnaroli
150 g robiola
100 g spinaci
30 g burro
2 cucchiaini di capperi sott'aceto
brodo di verdura leggero
liquirizia in polvere
vino bianco secco
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Scolate i capperi, sciacquateli e asciugateli molto bene, quindi friggeteli in 2 dita di olio di arachide per 1 minuto e scolateli su carta da cucina.

Tostate il riso in una casseruola con un pizzico di sale, a secco, quindi sfumatelo con poco vino bianco.

Bagnate il riso con un mestolo di brodo bollente e cuocetelo, unendo brodo bollente poco per volta, in circa 15 minuti. Mantecate infine il risotto con la robiola, il burro e una macinata di pepe; lasciatelo riposare coperto.

Saltate intanto gli spinaci in una padella con un filo di olio extravergine e un pizzico di sale, per 2 minuti.

Servite il risotto con gli spinaci saltati, i capperi fritti e polvere di liquirizia.

**SPAGHETTONI CON SUGO
DI POMODORINI CONFIT,
ZENZERO E TARTARE
DI GAMBERI**

I consigli di Esposito: «Quando si termina la cottura degli spaghetti in padella, cercate di limitare il tempo, per evitare che lascino troppo amido rovinando la piacevolezza della pasta».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g pomodorini ciliegia
280 g spaghetti
8 gamberi
zucchero – limone – lime
salvia – maggiorana
coriandolo – aglio
zenzero fresco
salsa di soia – colatura di alici
olio extravergine di oliva – sale

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà; disponeteli in una teglia foderata con carta da forno, conditeli con sale, olio, un pizzico di zucchero, scorza di limone e di lime, salvia e maggiorana, 1 spicchio di aglio tagliato a metà. Infornateli a 180 °C, nel forno leggermente aperto (per farli seccare meglio), per circa 1 ora. **Sgusciate** i gamberi, schiacciate le teste e passate il ricavato al setaccio, ottenendo il loro succo. Tritate i corpi in tartare, conditela con un filo di olio e sale e tenete tutto da parte in frigorifero.

Sbucciate lo zenzero e tritatelo molto finemente. Sbucciate anche 3 spicchi di aglio e privateli dell'anima, quindi tritate anch'essi molto finemente.

Misurate 4 cucchiaini di zenzero tritato e 1 di aglio e mescolateli in una ciotola con 5 cucchiaini di salsa di soia.

Sfornate i pomodorini e tritateli con un coltello, ottenendo un sugo grossolano: pesatene circa 200 g, unitelo nella ciotola e mescolatelo con gli altri ingredienti.

Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata fino a 1 minuto prima del termine della cottura.

Mettete intanto la salsa in una padella e scaldatela. Scolatevi gli spaghetti e terminate di cuocerli nella salsa, con poca acqua di cottura, per 1 minuto.

Terminate il condimento aggiungendo il succo dei crostacei tenuto da parte, 2 cucchiaini di succo di lime e un po' della sua scorza, qualche goccia di colatura.

Servite gli spaghetti con la tartare di gamberi appoggiata sopra e foglie di coriandolo fresco.

**RAVIOLI DI BORRAGINE
CON SALSА ALLE MANDORLE**

I consigli di Esposito: «Attenzione a sbollentare la borragine prima di utilizzarla. La salsa, poi, cercate di farla più liscia possibile; potete utilizzare il limone in salamoia invece che l'umeboshi».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE**PER LA PASTA**

360 g farina 00
40 g semola rimacinata di grano duro
4 uova – 1 tuorlo

PER IL RIPIENO

500 g borragine pulita
400 g ricotta
40 g pecorino grattugiato
2 tuorli

sale – pepe

PER LA SALSА

100 g crema di mandorle 100%
15 g tahina
5 g umeboshi

PER I RAVIOLI E PER COMPLETARE

mandorle con la pelle
burro – basilico
fiori di borragine
sale

PER LA PASTA

Mescolate le farine e impastatele con le uova e il tuorlo, fino a ottenere un panetto omogeneo; avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 1 ora.

PER IL RIPIENO

Scottate la borragine in acqua bollente salata per 1-2 minuti. Raffreddatela in acqua ghiacciata, poi scolatela e strizzatela, quindi tritatela.

Mescolatela in una ciotola con la ricotta, i tuorli, il pecorino, sale e pepe, ottenendo il ripieno.

PER LA SALSА

Mescolate la crema di mandorle con 100 g di acqua, la tahina e l'umeboshi.

PER I RAVIOLI E PER COMPLETARE

Stendete la pasta in sfoglie sottili ma non sottilissime. Disponetevi il ripieno in piccole noci (per ottenere ravioli tutti uguali, potete dosare il ripieno con l'aiuto di un tagliapasta Ø 3 cm); spennellate con un goccio di acqua intorno al ripieno, coprite con un'altra sfoglia e pressate bene la pasta, per eliminare le bolle di aria.

Tagliate i ravioli con uno stampo a fiore.

Lessateli in acqua bollente salata per 2 minuti, scolateli direttamente in una padella con una noce di burro fuso. Mescolateli delicatamente.

Serviteli con la salsa alle mandorle e guarnite con mandorle tagliate grossolanamente, basilico e fiori di borragine.

PESCI



ACCIUGHE IMPANATE, ZUCCHINE «ALLA SCAPECE» E SALSA DI YOGURT



ACCIUGHE IMPANATE, ZUCCHINE «ALLA SCAPECE» E SALSA DI YOGURT

I consigli di Esposito:

«Una scapece un po' originale... a me non piace utilizzare lo zucchero in cucina, ma vedo che serve a dare un tocco di agrodolce alla zucchini, che è originale. Aggiungerei un pizzico di limone e sale nello yogurt».

Cuoco Francesco Zamboni

Impegno Medio

Tempo 50 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g aceto bianco

350 g zucchero

300 g acciughe pulite, aperte a libro

10 g menta fresca

6 zucchini piccole

3 uova

2 spicchi di aglio

1 vasetto di yogurt

farina

pangrattato

pane panko

olio di arachide

succo di limone

sale

Scaldare l'aceto con un pizzico di sale e lo zucchero e rimanete sul fuoco finché non si sarà sciolto completamente.

Spegnete e aggiungete 2 spicchi di aglio sbucciati e la menta.

Lavate le zucchini e friggetele in olio di arachide per 4-5 minuti, finché non saranno dorate.

Mettetele in un recipiente dove possano essere coperte con la miscela di aceto: versatevela sopra e lasciate riposare per 12 ore.

Sbattete le uova con un pizzico di sale.

Miscelate in un vassoietto qualche cucchiata di pangrattato con pane anko (renderà più croccante la frittura).

Infarinare le acciughe, passatele nelle uova sbattute poi nella miscela di pane. Friggetele in olio caldo (190 °C) per 30 secondi. Scolatele su carta da cucina.

Mescolate lo yogurt con 10 g di succo di limone, un pizzico di sale e un goccio di acqua per ottenere una salsa cremosa.

Servite le acciughe con le zucchini scolate dal liquido agrodolce e tagliate a piacere, accompagnando con la salsa di yogurt.



SPIEDINI DI POLPO E TACCOLE CON SALSA DI RABARBARO E LAMPONI

Vassoio degli spiedini
di polpo **Zara Home**,
piatto decorato a
spruzzo **Enza Fasano**,
fondo di tessuto
Fischbacher 1819.



BRANZINO AL SALE CON FAGIOLINI E BEURRE BLANC AL LEMON GRASS

SPIEDINI DI POLPO E TACCOLE CON SALSA DI RABARBARO E LAMPONI

I consigli di Esposito:
«Coraggiosa la salsa di rabarbaro e lamponi! Consiglio di pulire il polpo prima di cuocerlo».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg 1 polpo
150 g rabarbaro
95 g zucchero
25 g succo di limone
100 g lamponi
250 g taccole baby
olio extravergine di oliva
sale

Pulite il polpo, eliminate gli occhi e il becco quindi mettetelo in una casseruola piena di acqua fredda, portate a bollore e cuocete per 1 ora.

Mondate il rabarbaro eliminando i fili dai gambi, tagliateli a pezzetti e metteteli in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone.

Cuocete per circa 30 minuti a fuoco basso, finché non si sarà quasi disfatto, diventando traslucido. Aggiungete i lamponi e cuocete per 2 minuti: appena si saranno disfatti, frullate tutto e passate al setaccio, ottenendo una salsa.

Pulite le taccole e tagliatele a losanghine.

Scolate il polpo e tagliatelo a pezzettoni: infilateli su 4 stecchi da spiedo in metallo, alternandoli con pezzetti di taccole.

Ungete gli spiedini di olio, salateli e arrostiteli sotto il grill, o meglio ancora sul barbecue per 5-6 minuti.

Serviteli con la salsa di rabarbaro e lamponi.

BRANZINO AL SALE CON FAGIOLINI E BEURRE BLANC AL LEMON GRASS

I consigli di Esposito:
«Non metterei troppi profumi all'interno del pesce, se c'è il limone, niente arancia. Poi mi raccomando, non squamate il pesce quando lo cuocete al sale».

Cuoco Francesco Zamboni
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

900 g 1 branzino
600 g sale grosso
400 g sale fino
150 g fagiolini
2 albumi
timo – alloro
limone – burro
PER IL BEURRE BLANC
350 g burro freddo
60 g aceto di vino bianco
60 g vino bianco secco
20 g scalogno tritato
20 g zucchero
50 g lemon grass
succo di limone

Montate a neve gli albumi e impastateli con il sale fino e grosso, aggiungendo anche la scorza grattugiata di mezzo limone.

Pulite e svuotate il branzino, poi riempite la pancia del pesce con 2 fettine di limone, 2 foglie di alloro e 2 o 3 rametti di timo.

Disponete uno strato di impasto di sale su una placca, adagiatevi il pesce e ricopritelo con l'impasto di sale rimasto, sigillandolo bene all'interno.

Infornate il pesce a 220 °C per circa 40 minuti.

Pulite intanto i fagiolini e lessateli per 10 minuti in acqua salata.



Gennaro Esposito valuta la riduzione della salsa per i cipollotti brasati di Marco Moretto: un piatto tutto vegetale che Esposito ha apprezzato particolarmente per i sapori decisi e la cottura delle verdure.

Raffreddateli in acqua fredda, quindi saltateli in una padella con una nocetta di burro, per 2 minuti.

PER IL BEURRE BLANC

Portate a bollore il vino bianco con l'aceto e lo zucchero; lasciate sfumare tutto l'alcol, quindi aggiungete lo scalogno a pezzettoni e il lemon grass. Fatelo ridurre della metà (serviranno circa 5 minuti).

Filtrate questa soluzione, rimettetela in casseruola e aggiungete il burro freddo, mescolando con una frusta fino a ottenere una salsa simile a una maionese. Correggere l'acidità con qualche goccia di succo di limone.

Sfornate il pesce, liberatelo dalla crosta di sale e servitelo insieme con i fagiolini, accompagnandolo con il beurre blanc.



Spiedini di polpo e taccole con salsa di rabarbaro e lamponi pag. 62
+ Cipollotti grigliati e brasati pag. 66

Vi stupirà l'abbinamento con un Cerasuolo d'Abruzzo, come il **Rosa-ae 2024** di Torre dei Beati: i persistenti profumi di piccoli frutti rossi e agrumi e il sapore morbido e leggermente sapido stanno molto bene con gli intingoli di queste ricette. Servitelo sui 14 °C.
13,50 euro, torredeibeati.it

VEGETALI



Piattino decorato
a spruzzo **Enza Fasano**,
fondo di tessuto
Fischbacher 1819.

MELANZANE AL FORNO CON CUSCUS E VERDURE



TEGAME DI VERDURE MISTE RIPIENE

Vassoio dei cipollotti
e piattino **Zara Home**,
fondo di tessuto
delle verdure ripiene
Fischbacher 1819.



CIPOLLOTTI GRIGLIATI E BRASATI

MELANZANE AL FORNO CON CUSCUS E VERDURE

I consigli di Esposito:

«Il cuscus andrebbe rinforzato un po' di sapore, eventualmente cuocendolo nel brodo anziché in acqua».

Cuoco Marco Moretto

Impegno Facile

Tempo 50 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g piselli sgranati

150 g brodo vegetale

125 g cuscus

3 melanzane ovali

2 gambi di sedano

2 carote – 2 pomodori

spezie miste – basilico fresco

olio extravergine di oliva

aglio – timo – sale – pepe

Lavate le melanzane e tagliatele a metà per il lungo. Incidete leggermente la superficie con tagli incrociati, spennellate con olio extravergine di oliva, salate e inserite nelle fenditure fettine di aglio qua e là. Cospargete con rametti di timo e infornate a 180 °C per 20-25 minuti.

Condite il cuscus con un filo di olio di oliva prima di bagnarlo: aiuta a tenerlo ben sgranato e lo rende più saporito, perché la pasta lo assorbe durante la cottura.

Mettetelo in una ciotola, bagnatelo con il brodo bollente e lasciatelo riposare coperto con la pellicola, per circa 10 minuti.

Sbollentate i pomodori, sbucciateli, ricavate i filetti e tagliateli a dadini.

Sbollentate i piselli in acqua bollente senza sale per 1 minuto e scolateli.

Mondate e tagliate a dadini molto piccoli le carote e il sedano. Rosolateli in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale e pepe per circa 10 minuti. Aggiungete i piselli sbollentati e cuocete per un altro minuto.

Sfornate le melanzane, eliminate l'aglio e scavatele leggermente, poi schiacciatele un po' per creare un incavo.

Recuperate la polpa, sminuzzatela e aggiungetela al cuscus insieme a metà delle verdure spadellate.

Distribuite il cuscus così condito nelle melanzane, poi completate con le verdure rimaste, con i dadini di pomodoro e con foglie di basilico.

TEGAME DI VERDURE MISTE RIPIENE

I consigli di Esposito:

«Sarebbe bello aromatizzare in modo diverso il ripieno delle diverse verdure, con una acciughina, menta, olive».

Cuoco Marco Moretto

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 cipolle medie

2 zucchine tonde

2 pomodori ramati

2 piccoli peperoni gialli

2 patate un po' tondeggianti

6 ravanelli grossi

600 g patate – 1 uovo

100 g Parmigiano Reggiano Dop

50 g pangrattato più un po'

prezzemolo tritato

olive nere – menta – acciuga

olio extravergine di oliva

sale fino e grosso

Accomodate le cipolle, intere con la buccia, su uno strato di sale grosso, in una teglia, e infornatele a 160 °C per circa 1 ora.

Lessate i 600 g di patate in acqua bollente per circa 40 minuti.

Sfornate le cipolle.

Tagliate la sommità delle zucchine, delle patate, dei pomodori, delle cipolle e dei ravanelli, ottenendo una sorta di cappelluccio per ognuna.

Scavate le 2 patate tondeggianti e sbollentatele in acqua bollente per 5 minuti. Scavate anche le zucchine, i pomodori e le cipolle e recuperate tutta la polpa.

Aprirete a metà i peperoni e puliteli dai semi e filamenti.

Scolate i 600 g di patate, pelatele e passatele al passaverdure insieme con la polpa scavata dalle altre verdure.

Unite il parmigiano grattugiato, l'uovo e il pangrattato, aggiustate di sale e unite un ciuffo di prezzemolo tritato, ottenendo un impasto per il ripieno.

Riempite le verdure scavate con questo ripieno, aggiungendo qualche foglia di menta tritata nelle zucchine, qualche oliva tritata nei peperoni, mezzo filettino di acciuga tritato nelle cipolle.

Adagiate le verdure in un tegame adatto al forno, cospargetele in superficie con parmigiano grattugiato e infornate a 180 °C per circa 30 minuti.

Sistematete su una placchetta tutti i cappellucci e ungeteli con un filo di olio.

Infornateli sotto il grill per 3-4 minuti.

Sfornate le verdure e servitele con i loro cappellucci.

CIPOLLOTTI GRIGLIATI E BRASATI

I consigli di Esposito:

«Molto interessante questa ricetta: amo questi piatti, li preferisco addirittura a un'aragosta... ».

Cuoco Marco Moretto

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 50 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

60 g vino bianco secco

16 cipollotti giovani

4 semi di coriandolo

4 grani di pepe

2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

1 cucchiaino di zucchero

1 foglia di alloro

1 rametto di timo

1 spicchio di aglio

1 cucchiaino di succo di limone

prezzemolo tritato

olio extravergine di oliva
sale

Mettete in una casseruola 120 g di olio, il vino, lo zucchero, il concentrato di pomodoro, l'alloro, l'aglio, il pepe, il timo e il coriandolo. Aggiungete 250 g di acqua e portate a bollore, quindi abbassate il fuoco e lasciate sobbollire con il coperchio per 5 minuti.

Pulite intanto i cipollotti: tagliate parte del loro verde (conservatela per la guarnizione), eliminate la guaina più esterna, spennellateli con olio extravergine e salateli.

Cuoceteli poi su una griglia rovente o, se potete, sul barbecue, voltandoli spesso, per circa 2-3 minuti.

Immergeteli quindi nell'atingolo e fateli cuocere a fuoco basso per circa 1 ora, con il coperchio.

Togliete i cipollotti e fate ridurre l'atingolo a fuoco vivace per 10 minuti, o finché non si sarà ridotto di un terzo.

Eliminate quindi l'alloro e il timo e frullate l'atingolo con un mixer a immersione, aggiustate di sale e unite il succo di limone.

Cospargete i cipollotti con questo intingolo e completate con prezzemolo tritato e parte del verde dei cipollotti a rondelle.

Piatto delle polpette
Les Ottomans.

CARNI

POLPETTE AROMATICHE AL FORNO CON SALSA CHIMICHURRI

Piattini con profilo colorato
e piatti della tartare
Les Ottomans, vassoio
bianco dei cordon bleu
Motel a Miio, fondo di
essuto **Fischbacher 1819**.



TARTARE DI MANZO, «SBRISOLONA» AL PARMIGIANO E MAIONESE AL CURRY



CORDON BLEU DI MELANZANA

POLPETTE AROMATICHE AL FORNO CON SALSA CHIMICHURRI

I consigli di Esposito: «Passerei al setaccio un po' della salsa, recuperando le erbe utilizzate, da mettere sopra le polpette».

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA SALSA

100 g olio extravergine di oliva
20 g aceto bianco
10 rametti di timo
4 foglie di alloro
3 spicchi di aglio
2 peperoncini rossi freschi
2 cucchiaini di origano secco
1 mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di cumino in polvere
sale – pepe

PER LE POLPETTE

500 g petto di pollo
230 g macinato di vitello
60 g zenzero fresco
12 foglie di menta
1 cipolla – curry
paprica affumicata
prezzemolo
sesamo bianco – pangrattato
olio extravergine di oliva – sale

PER LA SALSA

Tritate tutte le erbe eccetto l'alloro. Raccoglietele con l'alloro intero in una ciotola e aggiungete gli spicchi di aglio sbucciati, interi, i peperoncini tritati, sale e pepe. Unite infine l'olio, l'aceto e 60 g di acqua; mescolate e lasciate in infusione per almeno 1 ora. Alla fine, eliminate l'aglio e l'alloro.

PER LE POLPETTE

Tritate finemente la cipolla.
Tritate il petto di pollo nel mixer, quindi mescolatelo con il macinato di vitello. Aggiungete la cipolla, lo zenzero grattugiato finemente, un ciuffo di prezzemolo tritato, la menta tritata, una presa di sale, 2 cucchiaini di olio, paprica e curry a piacere, 1-2 cucchiaini di pangrattato. Impastate tutto e formate circa 18 polpette un po' allungate.
Passatele nei semi di sesamo e adagiatele su una placca foderata con carta da forno.
Infornate le polpette a 200 °C per circa 25-30 minuti.
Setacciate una parte della salsa

chimichurri e utilizzate le erbe asciutte per guarnire le polpette.
Servitele con la salsa.

TARTARE DI MANZO, «SBRISOLONA» AL PARMIGIANO E MAIONESE AL CURRY

I consigli di Esposito: «La carne è già molto condita, non farei troppe salse in accompagnamento, ne lascerei una sola. Nella tartare, invece dell'acciuga, metterei qualche goccia di colatura: dà la stessa sapidità, distribuendosi meglio».

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA «SBRISOLONA»
30 g Parmigiano Reggiano Dop
20 g burro
20 g farina 00
20 g nocciole

zucchero di canna grezzo
PER LA MAIONESE VEG AL CURRY
200 g olio di semi di girasole
100 g latte di soia
curry – lime

PER LA TARTARE

400 g trita sceltissima di manzo
4 tuorli
2 cucchiaini di senape
1 cucchiaino di Cognac
1 scalogno
capperi
colatura di alici
prezzemolo – Tabasco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA «SBRISOLONA»

Frullate le nocciole in farina e mescolate lo sfarinato con la farina.
Impastate il burro ammorbidito con la farina, un cucchiaino di zucchero di canna e 30 g di parmigiano grattugiato. Schiacciate il panetto su una teglietta foderata con carta da forno e infornate a 200 °C per circa 20 minuti.

PER LA MAIONESE VEG AL CURRY

Versate il latte di soia e l'olio nel bicchiere del mixer a immersione e frullate, tenendo fermo il mixer sul fondo finché non vedete che comincia a montare. Alzatelo poi pian piano e terminate di montare. Completate la salsa con il succo di mezzo lime e un cucchiaino di curry.

PER LA TARTARE

Tritate molto finemente lo scalogno con i capperi e il prezzemolo e unitelo alla carne. Aggiungete anche il Cognac, qualche goccia di colatura e di Tabasco, 2 cucchiaini di senape, sale, pepe, 4 cucchiaini di olio. Mescolate e, infine, aggiungete i tuorli.
Mescolate nuovamente e servite la tartare in «hamburger» formati con l'aiuto di un anello. Accompagnatela con la «sbrisolona» spezzettata e con la maionese al curry.

CORDON BLEU DI MELANZANA

I consigli di Esposito: «Scegliamo un buon formaggio filante. A chi piace, si può inserire qualche foglia di insalata anche all'interno»

Cuoco Pietro Arlati
Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 20 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 5 PERSONE

550 g melanzana viola
430 g provola
220 g prosciutto cotto
100 g radicchio
8 uova
farina – pangrattato
olio per friggere
olio extravergine di oliva
sale in fiocchi – sale fino

Spuntate la melanzana quindi tagliatela a fette tonde spesse circa 4 mm, aiutandovi con l'affettatrice o la mandolina.

Stendetele su un vassoio, salatele e lasciatele spurgare per circa 20 minuti, poi tamponatele con carta da cucina per asciugarle.

Tagliate a fettine la provola.

Componete i cordon bleu: fetta di melanzana, formaggio, prosciutto, formaggio e fetta di melanzana. Ne otterrete circa 10.

Infarinare i cordon bleu, passateli nelle uova sbattute con un pizzico di sale, quindi passatele nel pangrattato. Fate una seconda impanatura passando di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.

Friggete i cordon bleu in abbondante olio per friggere a 190 °C, per circa 2 minuti per lato, scolandoli su carta da cucina.

Serviteli caldi, con il sale in fiocchi, accompagnandoli con il radicchio tagliato, condito con un filo di olio e sale.

Piatto con decoro
a spruzzo Enza
Fasano.

FORMAGGI



FORMAGGIO FONDENTE SU CARPACCIO DI ANANAS

Vassoio **Zara Home**,
piatti con decoro
a spruzzo dell'insalata
Enza Fasano.



PACCHETTINI DI SCAMORZA E BIETOLE CON SALSA CHILI



ALBICOCCHES AROMATIZZATE, PESCHE E FORMAGGIO ERBORINATO DI CAPRA

FORMAGGIO FONDENTE SU CARPACCIO DI ANANAS

I consigli di Esposito: «Eviterei la crosta di sfoglia come suggerito all'inizio, per non ottenere un insieme troppo grasso. Abbinerei invece della frutta, come l'ananas».

Cuoco Marco Moretto

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

più 1 ora di cottura dei pomodorini

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

10 pomodorini ciliegia

1 formaggella fresca tipo

camembert, alpino o tomino

½ ananas – timo

zucchero a velo – sale

Tagliate a metà i pomodorini e metteteli su una placchetta con il taglio in alto. Cospargeteli con zucchero a velo, sale e foglie di timo e infornateli a 120 °C per circa 1 ora.

Pulite l'ananas e tagliatelo a fette sottilissime, possibilmente con una affettatrice.

Grigliate le fette su una gratella molto calda, per 1 minuto per lato.

Disponete le fette su un piatto, a carpaccio. Togliete la crosta di superficie da un lato della formaggella, poi adagiatela sopra il carpaccio di ananas.

Mettete il piatto sotto il grill per pochi secondi e servite, completando con i pomodorini e foglie di timo.

PACCHETTINI DI SCAMORZA E BIETOLE CON SALSA CHILI

I consigli di Esposito: «Attenzione a bilanciare bene l'arancia nella salsa, che non prevalga troppo sul pomodoro».

Cuoco Marco Moretto

Impegno Facile

Tempo 1 ora e 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 3-6 PERSONE

400 g bietole

10 pomodori

6 spicchi di aglio

2 arance

1 peperoncino piccante

1 rotolo di pasta fillo

1 provola affumicata
aceto – burro
ghiaccio – Tabasco
zucchero – sale

Sbollentate i pomodori, sbucciateli, ottenete i filetti e tagliateli a cubetti piccoli.

Raccoglieteli in una casseruola con gli spicchi di aglio sbucciati, il peperoncino tagliato a pezzetti e le arance sbucciate a vivo.

Cuocete tutto con il coperchio per 1 ora, a fuoco molto basso. Spegnete e frullate con un mixer a immersione. Filtrate e aggiustate il sapore aggiungendo a piacere un pizzico di zucchero, Tabasco e aceto, ottenendo la salsa chili.

Pulite le bietole e sbollentatele in acqua bollente salata per 3 minuti. Raffreddatele in acqua e ghiaccio quindi scolatele e stendetele su carta da cucina.

Fondete una noce di burro e spennellate un foglio di pasta fillo, sovrapponetene un altro e fatelo aderire bene. Tagliate poi il doppio foglio a metà.

Adagiate su ogni metà una foglia di bietola, un po' di scamorza tagliata a cubetti. Spennellate i bordi del foglio con altro burro e chiudete a pacchettino.

Formate così altri 4 pacchettini, sistemateli su una placca, spennellateli con altro burro e infornateli a 180 °C nel forno ventilato per circa 15 minuti. Serviteli caldi, accompagnandoli con la salsa chili.

ALBICOCCHES AROMATIZZATE, PESCHE E FORMAGGIO ERBORINATO DI CAPRA

I consigli di Esposito: «Sbuccerei le pesche, a meno che non siano pesche noci: a qualcuno può dare fastidio la buccia un po' pelosa».

Cuoco Marco Moretto

Impegno Facile

Tempo 35 minuti più 12 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g formaggio erborinato di capra

150 g zucchero

80 g gherigli di noci

6 albicocche

4-5 grani di pepe

4 bacche di cardamomo
3 pesche noci
2 chiodi di garofano
½ scalogno
aceto di vino rosso
finocchietto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate a bollore 500 g di acqua con lo zucchero, un ciuffetto di finocchietto, i grani di pepe, i chiodi di garofano spezzettati e il cardamomo. Spegnete ed eliminate il finocchietto.

Sbollentate le albicocche in acqua bollente per 30 secondi, sbucciatele, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo, quindi mettetele in un vasetto e versatevi sopra lo sciroppo bollente. Chiudete il vasetto e lasciate riposare per una notte a temperatura ambiente.

Preparate una vinaigrette con lo scalogno sbucciato e tritato molto finemente, 100 g di olio e un cucchiaino di aceto, sale e pepe. Lasciate insaporire per 30 minuti.

Tagliate a spicchi le pesche, scolate le albicocche e tagliate anch'esse a spicchietti. Servitele con il formaggio a bocconi e le noci spezzettate, completando con la vinaigrette.



Melanzane al forno con cuscus e verdure pag. 66

+ **Tegame di verdure miste ripiene** pag. 66

Scegliete un bianco sapido e verticale, come l'**Etna Bianco Villa dei Baroni 2024** di Carranco, un carricante in purezza che conquista per la sua energia vulcanica e per la sua mineralità, in piacevole contrasto con la nota dolce delle nostre verdure e in perfetto accordo con le erbe aromatiche. Servitelo a 12 °C circa. 35 euro, palmontocarranco.com

Polpette aromatiche al forno con salsa chimichurri pag. 70

+ **Cordon bleu di melanzana** pag. 70

Provate l'accostamento con un rosso succoso e leggiadro, come il **Vesuvio Piediroso Fuocoallegro 2023** di Casa Setaro, che ha caratteristici sentori floreali, speziati e di frutti di bosco. Stappatelo a 14 °C. 21 euro, casasetaro.it

DOLCI

Piatti con decoro a spruzzo
Enza Fasano.



CROSTATA DI CILIEGIE



CASSATINA AI LAMPONI

Piatto della frolla
Motel a Miio, sottopiatto
con profilo colorato
e piatto della cassata
Les Ottomans.



FROLLA, GANACHE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CARMELLO

CROSTATA DI CILIEGIE

I consigli di Esposito:
«Un aroma di nocciola nella frolla starebbe bene».

Cuoca Eva Galimberti
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA FROLLA

250 g farina integrale
150 g farina di nocciole
210 g burro freddo a cubetti
60 g zucchero semolato
60 g zucchero di canna
15 g miele
1 uovo – sale
scorza di limone grattugiata

PER LA COMPOSTA DI CILIEGIE

600 g ciliegie
100 g zucchero
aceto bianco
ciliegie per decorare

PER LA FROLLA

Mescolate la farina con la farina di nocciole e i due tipi di zucchero,

quindi impastate con il burro, ottenendo un insieme di briciole. **Unite** l'uovo, il miele, la scorza di limone, un pizzico di sale e impastate ottenendo un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

PER LA COMPOSTA

Snocciolate le ciliegie, tagliatele a metà e mettele in una casseruola con lo zucchero e uno spruzzo di aceto.

Cuocete finché non vedete che le ciliegie saranno quasi disfatte (circa 104 °C).

PER LA CROSTATA

Stendete 2/3 della frolla a uno spessore di 4-5 mm e foderate uno stampo da crostata di 23 cm di diametro.

Riempite la torta con la composta di ciliegie quindi stendete la pasta rimasta e ritagliatevi le strisce per completare la crostata: sigillatele bene ai bordi.

Informate la torta a 170 °C per circa 30 minuti. Sforatela e lasciatela raffreddare prima di servirla, decorandola con ciliegie fresche. A piacere, completate con foglie di menta e palline di gelato alla vaniglia.

CASSATINA AI LAMPONI

I consigli di Esposito:
«Suggerisco di non frullare i lamponi, li aggiungerei spezzettati. La ricotta, poi, meglio setacciarla e non trattarla con il mixer».

Cuoca Eva Galimberti
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 7 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL PAN DI SPAGNA

200 g uova
175 g zucchero
50 g farina di pistacchi
50 g farina 00
PER LA CASSATA
400 g pasta di mandorle
400 g ricotta di pecora
100 g lamponi più un po'
70 g panna fresca
70 g zucchero semolato
zucchero a velo
colorante alimentare rosso o rosa

PER LA GLASSA

200 g zucchero a velo
40 g albume

PER IL PAN DI SPAGNA

Montate le uova con lo zucchero, con le fruste elettriche o la planetaria, a lungo, fino a ottenere un composto molto spumoso e chiaro.

Miscelate tra loro la farina 00 e la farina di pistacchi e incorporatele alle uova montate.

Stendete il composto in una placchetta foderata con carta da forno, in uno strato di circa 1 cm di spessore e informate a 190 °C per 25-30 minuti.

Sforate e lasciate raffreddare, quindi ritagliate nel pan di Spagna un disco di 18 cm di diametro, pari a quello dello stampo che utilizzerete.

PER LA CASSATA

Lavorate la pasta di mandorle con qualche goccia di colorante fino a ottenere la sfumatura che più vi piace.

Stendetela quindi sul piano di lavoro, spolverizzato di zucchero a velo, in uno strato di 4 mm di spessore e foderate con essa uno stampo antiaderente, leggermente svasato di 18 cm di diametro. Lasciatela quindi riposare in un luogo asciutto per almeno 4 ore, in modo che la pasta di mandorle si secchi un po'.

Setacciate la ricotta, quindi miscelatala con la panna, lo zucchero e i lamponi:



Eva Galimberti sistema il melone marinato sul carpaccio di peperoni grigliati, mentre Gennaro Esposito attende di assaggiare se la marinatura è conforme al suo gusto: il tocco di umami dato dallo shio koji che ci ha consigliato di aggiungere rende più originale la preparazione.

questi ultimi si romperanno mescolando, ma rimarranno a pezzetti distribuiti in modo omogeneo.

Fate riposare questo composto in freezer per 3 ore.

Riprendete la torta, riempietela con il composto di ricotta quindi adagiatevi sopra il disco di pan di Spagna al pistacchio.

Lasciate in freezer per 3 ore.

PER LA GLASSA

Mescolate lo zucchero a velo con l'albume, ottenendo una pastellina. Raccoglietela in un conetto o in un biberon e decorate la cassatina come preferite, completando con qualche lampone fresco.

FROLLA, GANACHE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CARMELLO

I consigli di Esposito:

«Quando si fa bollire la panna per la ganache, aggiungerei della scorza di lime, per rendere tutto più armonioso e non troppo dolce».

Cuoca Eva Galimberti

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 30 minuti

più 12 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA GANACHE

200 g panna fresca

170 g cioccolato al latte

nocciole

scorza di lime

sale

PER LA FROLLA

125 g farina 00

100 g burro chiarificato

70 g zucchero

1 tuorlo

sale

PER IL CARMELLO

200 g zucchero

100 g panna fresca

50 g burro

2 lime – sale

PER LA GANACHE

Scaldare la panna fino a poco prima del bollore con una scorza di lime.

Spezzettate il cioccolato in una ciotola quindi versatevi sopra la panna filtrata, aggiungete una presa di sale e mescolate fino a sciogliere



Tartare di manzo, «sbrisolona» al parmigiano e maionese al curry pag. 70

Ci ha deliziato la scoperta del **Gipsy Red 2023** di Colle del Bricco, un rosso a base di pinot nero, cabernet sauvignon, barbera, croatina, vespolina e uva rara, che nasce in Oltrepò da viticoltura naturale. Slanciato e di grande beva, è perfetto per l'estate, ottimo con la tartare. Stappatelo sui 15 °C. 12 euro, colledelbricco.it

Pacchettini di scamorza e bietole con salsa chili pag. 74 + Albicocche aromatizzate, pesche e formaggio erborinato di capra pag. 74

Scegliete un bianco secco e aromatico, come l'**Oltrepò Pavese Valvasia Vigna del Madone 2023** di Il Molino di Rovescala, che ha intensi profumi di pesca, albicocca e mango, con note di miele e di erbe aromatiche come la salvia e il timo. Sta bene sia con i formaggi di capra sia con la salsa chili. 20 euro, ilmolinodirovescala.it



Formaggio fondente su carpaccio di ananas pag. 74 + Frolla, ganache di cioccolato al latte e caramello pag. 79

Vi consigliamo un grande classico del vino italiano, il **Muffato della Sala 2022** di Castello della Sala: nasce da uve bottrizzate di sauvignon, semillon, riesling, grechetto e traminer e sa di frutti tropicali, come l'ananas, miele, spezie e caramello, ha un eccellente equilibrio tra dolcezza e acidità e una grande persistenza: sembra fatto apposta per queste due ricette. 37 euro, antinori.it

Cassatina ai lamponi pag. 78 + Crostata di ciliegie pag. 78

Scegliete un vino rosso dolce, con profumi di piccoli frutti che ricordino gli ingredienti dei nostri dessert. Vi consigliamo l'abbinamento con il **Moscato Rosa 2018** di Letrari, aromatico con sentori di more, fragoline di bosco e petali di rosa e con un gusto morbido, persistente, equilibrato e per niente stucchevole. Anche al supermercato. 31,50 euro, letrari.it

bene tutto il cioccolato. Lasciate riposare coperto per 12 ore.

PER LA FROLLA

Fondete il burro chiarificato e cuocetelo finché non diventa leggermente dorato (146 °C). Fatelo raffreddare un po' in frigo, quindi impastatelo con gli altri ingredienti, lavorandoli insieme fino a ottenere un panetto omogeneo. Fatelo riposare in frigorifero avvolto nella pellicola per 2 ore.

Sbriciolate poi l'impasto dentro due stampi (ø 18 cm) e compattate la pasta a creare due dischi.

Infornate a 170 °C per 12-15 minuti.

PER IL CARMELLO

Sciogliete lo zucchero in una casseruola poco per volta. Intanto, scaldate la panna con la scorza di 1 lime. Quando lo zucchero diventa bello ambrato, versatevi la panna filtrata, poca per volta, e cuocete tutto insieme per 1 minuto.

Versate tutto in una ciotola e lasciate raffreddare fino a circa 45 °C (mettete

la padella subito sotto l'acqua per evitare che solidifichi il caramello, poi difficile da staccare).

Unite il burro a cubetti e una presa di sale ed emulsionate tutto con il mixer a immersione.

Lasciate raffreddare in frigo coperto per almeno 2 ore.

PER LA TORTA

Sistemate uno dei due dischi di frolla sul piatto di portata.

Riprendete la ganache e montatela con le fruste elettriche per renderla spumosa. Raccoglietela in una tasca da pasticciere, con una bocchetta a stella.

Distribuitela a ciuffetti sul disco di frolla. Raccogliete anche il caramello in una tasca da pasticciere senza bocchetta, e distribuitene un po' tra i ciuffi di ganache.

Adagiatevi sopra l'altro disco e guarnitelo allo stesso modo.

Completate con nocciole leggermente tostate e buccia di lime grattugiata a piacere.



UN ITALIANO A LONDRA

*Tagliatelle alla National Gallery? Siamo andati a scoprire
il nuovo ristorante dello chef Giorgio Locatelli
(che se la cava benissimo anche da cicerone con animo punk)*

DI FABIANA SALSI, FOTO GIACOMO BRETZEL



Giorgio Locatelli all'ingresso del nuovo ristorante che porta il suo nome alla National Gallery di Londra, con vista sulla centralissima Trafalgar Square e – sullo sfondo – il London Eye: la celebre ruota panoramica che con i suoi 135 metri di altezza domina la città.

Insalata di seppie con piselli e scorza di limone

Per quattro persone, fate dorare uno scalogno nell'olio extravergine di oliva, poi aggiungete 100 g di piselli freschi (tenendo da parte i germogli) e coprite con acqua. Portate a ebollizione, cuocete per 5 minuti, frullate $\frac{3}{4}$ dei piselli in crema e raffreddate i rimanenti in una scodella con ghiaccio. Condite la crema di piselli con olio, sale e pepe. Cuocete al vapore 2 seppie grandi pulite per 5 minuti, affettatele con un coltello affilato, trasferitele in una ciotola e conditele con erba cipollina, olio, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe. Distribuite nei piatti la crema di piselli, aggiungete i piselli interi, poi le seppie e i germogli conditi con olio, sale e pepe. Completate con una generosa grattugiata di scorza di limone.





Una vista degli interni del Locatelli. Il ristorante è al primo piano della nuova Sainsbury Wing della National Gallery e si può accedere pur non visitando il museo (che è a ingresso gratuito, salvo mostre particolari). Libero anche l'accesso al Bar Giorgio, al piano terra, che serve maritozzi e un ottimo caffè italiano. A destra, Giorgio Locatelli e Plaxy Exton: coppia nel lavoro e nella vita. Ad agosto festeggiano i 30 anni di matrimonio.



Fino a pochi mesi fa Giorgio Locatelli e sua moglie Plaxy Exton avevano un romantico piano di fuga: chiudere Locanda Locatelli, una stella Michelin nel quartiere di Marylebone di Londra, e prendersi una vacanza dopo trent'anni di lavoro no stop. Pensavano a un periodo sabbatico tra Australia e Polinesia subito dopo la fine delle registrazioni di *MasterChef Italia* (di cui Locatelli è giudice dal 2019), poi è passato quel treno su cui si sale una volta sola: un bando per un ristorante all'interno della nuova Sainsbury Wing della National Gallery, rinnovamento epocale di una delle principali istituzioni culturali della Gran Bretagna. Hanno partecipato e hanno vinto. Così è nato il Locatelli, che ha aperto il 10 maggio dopo qualche giorno di soft opening in cui ha accolto i dipendenti del museo e gli amici, tra cui noi di *La Cucina Italiana*.

Locatelli aveva promesso che nel suo nuovo ristorante avrebbe abbandonato le pinzette della cucina stellata, e così ha fatto. Il menù, che cambia due volte in ogni stagione, è un racconto dell'Italia a tavola con piatti della tradizione interpretati con il tocco del grande cuoco che è sempre stato. Delicatissime, tanto per cominciare, le sue tagliatelle di seppie con i piselli, squisita la calamarata con la gallinella che un po' ti fa sentire a bordo della nave del Capitano Nelson che con la sua statua domina Trafalgar Square, deliziosa la torta al mascarpone e limone per dessert. «Dopo anni di fine dining volevo una cucina comprensibile, popolare e democratica anche nei prezzi.

Come la National Gallery, che è per tutti da sempre, dato che l'ingresso è gratuito», commenta lo chef.

Conosce particolarmente bene questo museo nel cuore di Londra. Quando, da giovanissimo, cominciò a lavorare nel dirimpettaio e lussuoso ristorante del Savoy, ci veniva per contemplare – a occhi chiusi – le *Bagnanti ad Asnières* di Seurat. «Di fronte c'era una panca e ci dormivo tra un turno e l'altro di giornate massacranti: non c'erano altri posti aperti, gratis e comodi».

Il suo approccio all'arte, insomma, è cominciato più per necessità che per uno spiccato interesse per l'Impressionismo scientifico, anche perché la sua opera preferita della National è un capolavoro del Barocco: la prima versione della *Cena in Emmaus* del Caravaggio. «È potente: la guardi e ti senti parte di quel tavolo, come se ti invitasse a sederti e dividerne il cibo. È la rappresentazione della convivialità che rende unica al mondo la cucina italiana».

In questo senso il Locatelli è una chiusura del cerchio: il cuoco che l'Italia conosce anzitutto come giudice di uno dei programmi televisivi più amati, in Inghilterra è considerato ambasciatore della bellezza artistica oltre che della cucina del nostro Paese. I suoi ristoranti sono stati tra i primi italiani a ottenere la stella in Gran Bretagna (e mantenerla), inoltre ha pubblicato tanti libri di ricette regionali ed è stato protagonista di programmi di grande successo tra i quali *Italy Unpacked* della BBC: viaggio on the road con il critico Andrew Graham-Dixon tra i capolavori dell'arte e del cibo. «L'arte è eterna, questo mi affascina. →



Ricotta, zucchine, basilico, e pesto di mandorle

Per 4 persone, dividete a metà, per il lungo, una zuccina, conditela con sale e pepe e grigliatela. Da ogni metà ricavate dei pezzetti con tagli in diagonale e conditeli con 1 cucchiaino di extravergine, 1 di aceto di vino bianco e del prezzemolo tritato; tenete da parte. Nel frattempo preparate il pesto frullando 100 g di mandorle tostate, 3 spicchi d'aglio, 100 g di basilico, 80 g di Parmigiano Reggiano Dop, l'olio necessario a ottenere una consistenza cremosa e un pizzico di sale. Distribuite il pesto al centro del piatto, poi unite 2-3 pezzetti di zuccina, profumate con erbe aromatiche a piacere e arricchite con foglioline di insalata condite con olio e sale. Completate ogni piatto con 50 grammi di ricotta, lavorata con olio, sale e pepe e qualche mandorla tritata grossolanamente.



Uno scorcio della sala;
a fianco lo chef, in cucina,
prepara un piatto
di tagliatelle al ragù.



Calamarata, gallinella, olive taggiasche, pomodoro e mandorle

Per 4 persone, in una casseruola soffriggete una cipolla, tre carote e due gambi di sedano tagliati a pezzetti in 2-3 cucchiari di olio extravergine di oliva. Aggiungete le lisce di una gallinella e 30 g di concentrato di pomodoro. Cuocete per altri 2 minuti, coprite con acqua, aggiungete la foglia di alloro e fate sobbollire a fuoco lento per 15 minuti, spegnete e fate raffreddare. Filtrate con un colino a maglie strette e mettete da parte. Per il sugo: in una padella fate soffriggere 1 spicchio di aglio e 1 pezzetto di peperoncino in 2-3 cucchiari di olio, aggiungete 200 g di polpa di gallinella e cuocete per qualche minuto. Salate e pepate, sfumate con vino bianco, aggiungete 100 g di passata di pomodoro e dopo 5 minuti bagnate con 200 ml di brodo di gallinella. Riducete la fiamma e lasciate sobbollire in modo che il sugo si restringa. Cuocete 320 g di pasta corta tipo calamarata al dente, versatela nel sugo, mantecate e completate con 8 pomodorini tagliati, 1-2 cucchiari di olive nere taggiasche e 1 di mandorle a lamelle.



La brigata di cucina del nuovo Locatelli, capitanata da Imma Savinelli (la prima da sinistra), trentenne casertana di grande talento che ha lavorato a Locanda Locatelli e in giro per il mondo nei ristoranti di cui lo chef è consulente.

Non sono un collezionista, ma ho tante opere che mi sono state regalate e che mi piace condividere». Sul menù del Locatelli, per esempio, c'è un'illustrazione del Capitano Nelson che mangia spaghetti realizzata per lui da Paul Simonon, artista visivo nonché bassista dei The Clash. È il gruppo punk londinese (che poi è il suo preferito in assoluto) che ha segnato gli anni '70 e '80: gli stessi in cui Giorgio è arrivato a Londra quando ancora era la capitale delle sottoculture. «Ero in un giro di artisti, abitavo a Soho con una banda di simpatici disgraziati come me. In quel periodo ho compreso il vero potere del cibo: nel giorno libero andavo al mercato e poi preparavo la pasta e la casa si riempiva di gente. Mi manca quella Londra».

È la città in cui si è innamorato di Plaxy Exton, con cui ad agosto festeggia trent'anni di matrimonio: «La prima volta che l'ho incontrata era con uno che guidava una Porsche e ho pensato: "Figurati se guarda uno come me senza un soldo". Poi l'ho rivista anni dopo in un club e non me la sono fatta scappare». Da allora sono le due metà della mela: sguardo complice, ridono di gusto davanti al nostro obiettivo tenendosi per mano, poi si muovono insieme al ritmo perfetto per gli ultimi dettagli del primo servizio al ristorante.

Animo rock, energia travolgente, dopo una carriera nel mondo della moda e della musica, Plaxy da anni è il braccio destro di Giorgio (e viceversa). «Ha cambiato anche la mia idea di cosa

sia un ristorante italiano all'estero», dice lo chef. «Per la National Gallery lui aveva in mente la più stereotipata delle trattorie. Io invece un posto dal respiro internazionale che facesse sentire a proprio agio il turista che arriva con lo zaino così come il londinese in abito da lavoro», prosegue Plaxy. Il cambiamento più sostanziale, però, lo ha messo in atto appena ha cominciato a lavorare con suo marito: «Ho subito chiarito che con le urla e il maschilismo di certe brigate non saremmo andati avanti, e insieme abbiamo avviato un modo tutto nostro di gestire il ristorante». Ora in cucina si ride spesso ma non si alza mai la voce, lo staff mangia insieme quello che c'è nel menù (una rarità), lo chef chiama i suoi anche solo per complimentarsi per un dettaglio. E poi ci sono tante donne in sala e ai fornelli, cominciando da Imma Savinelli, quasi trentenne e resident chef del Locatelli. «Sono certo che farà strada», dice Giorgio, che negli anni ha lanciato tanti talenti con la convinzione che un cuoco navigato debba misurarsi anche per le sue capacità di investire nel capitale umano. Lui ha tutte le intenzioni di continuare a farlo. «Resto a Londra, ma con lo sguardo rivolto ai giovani della cucina italiana: la popolarità che mi ha donato *MasterChef* mi fa sentire un po' responsabile del loro futuro». L'Australia? «Può aspettare, ma nulla è deciso. Il passato», conclude, «non possiamo cambiarlo e del domani non lo sa nessuno. Non lo trovi eccitante anche tu?». ■

Tortine al limone e mascarpone

Per 12 tortine, impastate 115 g di burro con 75 g di zucchero a velo, 1 uovo e 225 g di farina. Formate un panetto liscio e compatto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per sei ore. Stendete la pasta, dividetela in 12 dischi e usateli per foderare altrettanti stampini da crostatina. Sbattete 300 g di mascarpone con 50 ml di latte, 50 ml di panna fresca, 100 g di zucchero semolato, 100 ml di succo di limone e la scorza grattugiata di un limone non trattato. A parte sbattete 120 g di tuorli, quindi incorporateli al mascarpone e mescolate fino a che il composto non sarà omogeneo. Versatelo negli stampini e infornate a 170 °C per 35 minuti. Sfornate le tortine, fatele raffreddare, poi sformatele e servitele con un ciuffo di panna montata, scorzette di limone e zucchero a velo.



BENVENUTI AL SUD

*Capaci di ravvivare il gusto
di un piatto anche solo con una
grattugiata di scorza, i limoni
diventano protagonisti nelle
ricette di Marianna Vitale. Per
un inno alla cucina mediterranea
più colorata e profumata*

RICETTE **MARIANNA VITALE**
TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **VALENTINA SOMMARIVA**
STYLING **CAMILLA GIACINTI**



PASTA CON CREMA DI PATATE AL LIMONE E FONDUTA DI PROVOLA

Nelle pagine precedenti
e in queste due, piatto
rosa ovale **Motel a Mio**,
casseruola in rame,
piattini bianco e verde,
piatto di portata, piatto
fondo e bicchieri
Felice Missaglia.



ARANCINI CON COZZE E MAIONESE AL POMODORO



INSALATA DI FAGIOLI E LIMONI



GAMBERONI ROLL CON CREMA AL LIMONE E CAVOLO CAPPuccio

Nelle due pagine,
piatto rettangolare
e piatto di portata
Felice Missaglia.



DELIZIA AL LIMONE NEL GUSCIO DI LIMONE

MARIANNA VITALE

Quello tra Marianna Vitale e l'agrumo giallo è un rapporto speciale (prego, notare gli orecchini!), tanto che tra i suoi locali ce n'è uno che si chiama Mar Limone. Napoletana e solare, inizia a cucinare a cinque anni, «perché avevo sempre fame e non sapevo cosa fare», ma non pensa subito di diventare cuoca, tant'è che si iscrive al liceo linguistico: «in realtà, avrei voluto fare l'alberghiero, ma i miei genitori non me l'hanno permesso». Dopo la laurea in Lingue, sposa quello che oggi è compagno di lavoro oltre che di vita, Pino Esposito. Insieme aprono Sud, con l'obiettivo di prendere la stella e ci riescono dopo un anno e mezzo. La sua cucina è identitaria e culturale, parte dalle tradizioni e arriva alla contemporaneità, senza rinunciare ai sapori della terra natia.



PASTA CON CREMA DI PATATE AL LIMONE E FONDUTA DI PROVOLA

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g patate
250 g pasta mista
100 g latte
100 g provola affumicata
30 g burro
30 g farina 00
basilico
limone – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Cuocete le patate intere con la buccia in abbondante acqua. Scolatele, sbucciatele, tagliatele a pezzi e frullatele con un frullatore a immersione, unendo 330 g di acqua, 40 g di olio e un pizzico di sale, finché non otterrete una crema liscia. **Scaldare** in una pentola 4 cucchiaini di olio, insaporite con uno spicchio di aglio, quindi unite 500 g di acqua

salata, portate a bollore e cuocete la pasta fino ai $\frac{3}{4}$ del tempo di cottura riportato sulla confezione. Unite la crema di patate, spegnete la fiamma e aggiungete anche una manciata di foglie di basilico spezzettate e la scorza grattugiata di $\frac{1}{2}$ limone. **Scaldare** il latte fino a 80 °C, unite la provola affumicata, tagliata a cubetti, e, quando inizia a sciogliersi, frullate con un frullatore a immersione, sempre tenendo sul fuoco; addensate con il burro e la farina e regolate di sale e di pepe, ottenendo una fonduta. **Distribuite** la pasta nei piatti, quindi la fonduta sopra la pasta; completate con una macinata di pepe e una grattugiata di scorza di limone.

ARANCINI CON COZZE E MAIONESE AL POMODORO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 10 ARANCINI
1 kg cozze
500 g riso Carnaroli
170 g burro

100 g maionese
10 g concentrato di pomodoro
4 uova
limone – $\frac{1}{2}$ lime
basilico
farina 00
aglio – peperoncino
pangrattato
polvere di olive nere disidratate
insalata misticanza
olio di semi
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate a bollore 1,5 litri di acqua, regolate di sale, unite 70 g di burro e lasciatelo sciogliere, quindi unite il riso e cuocetelo per i $\frac{3}{4}$ del tempo indicato sulla confezione, mescolando di tanto in tanto. Spegnete la fiamma e mantecate il riso con 50 g di burro a pezzi, aggiustate di sale, se serve, quindi distribuitelo su un vassoio e lasciatelo raffreddare.

Amalgamate al riso altri 50 g di burro a pezzi, la scorza grattugiata di $\frac{1}{2}$ lime e di $\frac{1}{2}$ limone e una generosa macinata di pepe; mescolate bene con le mani, quindi aggiungete qualche cucchiaino di acqua acidulata con succo di limone e una decina di foglie di basilico spezzettate.

Mescolate la maionese con il concentrato di pomodoro.

Sbattete le uova, salatele e pepatele.

Scaldare in una padella qualche cucchiaino di olio extravergine, insaporite con aglio e peperoncino e lasciate aprire le cozze; sgusciatele e lasciatele marinare per almeno 20 minuti nella loro acqua di cottura precedentemente filtrata, unendo anche pari peso di succo di limone e uno spicchio di aglio tagliato a fettine: le cozze dovranno essere del tutto ricoperte dal liquido, in caso contrario aggiungete dell'acqua.

Formate con il riso delle palle di circa 150 g ciascuna. Passatele prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.

Cuocete gli arancini, pochi per volta, nell'olio di semi a 180 °C per circa 5-6 minuti, finché non saranno ben dorati. Scolateli via via su carta da cucina e lasciateli intiepidire.

Tagliate gli arancini a metà, distribuitevi sopra le cozze marinate, completate con la maionese al pomodoro, foglioline di insalata misticanza, fili di scorza di limone e polvere di olive nere.

INSALATA DI FAGIOLI E LIMONI

Impegno Facile

Tempo 30 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g fagioli lessati misti
(noi abbiamo usato cannellini, tondini, fagioli neri, fagioli tabacchini, borlotti, fagioli dente di morto di Acerra)
320 g cannellini lessati
100 g lattuga di mare
20 g alghe miste
(noi abbiamo usato wakame, lattuga di mare, muschio irlandese e alga spirulina in polvere)
1 cipolla rossa media
limone non trattato
alga spirulina in polvere – aglio
olio extravergine di oliva – sale

Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella con due spicchi di aglio, lasciate insaporire, poi eliminate l'aglio. Rosolatevi la lattuga di mare, prima a fiamma vivace e poi lentamente, per 7-8 minuti, finché non sarà diventata lucida e trasparente. Unite solo i fagioli cannellini e proseguite la cottura per un paio di minuti. Trasferite il composto in un frullatore, unite un bicchiere di acqua, poco per volta, e olio a filo, continuando a frullare, finché non otterrete una crema liscia e compatta.

Mondate la cipolla e tagliatela a fettine molto sottili.

Lavate bene il limone e tagliatelo a fettine sottili.

Condite i fagioli misti con olio e sale.

Distribuite i fagioli nei piatti, completate con la salsa di cannellini e lattuga di mare, le fettine di cipolla e di limone, il mix di alghe e un pizzico di alga spirulina e servite.

GAMBERONI ROLL CON CREMA AL LIMONE E CAVOLO CAPPUCCIO

Impegno Facile

Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PANINI

100 g burro chiarificato
16 gamberoni
10 pomodorini ciliegia

4 rock&roll bread
4 tuorli
½ cavolo cappuccio
aneto
aglio
limone
olio extravergine di oliva
burro
sale
pepe

Sciogliete a bagnomaria il burro chiarificato mescolandolo con i tuorli e regolando di sale e di pepe; raggiungete una temperatura di 70 °C, montando il composto con una frusta; togliete dal fuoco e unite 20 g di succo di limone, continuando a mescolare. Lasciate raffreddare, quindi trasferite la crema così ottenuta in una tasca da pasticciere o in un biberon.

Mondate i gamberoni, eliminando le teste, il carapace e il budellino nero centrale. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella, insaporite con uno spicchio di aglio, quindi eliminate l'aglio e scottate i gamberoni per un minuto.

Dividete i pomodorini a metà. Scaldate una padella antiaderente e rosolatevi i pomodorini dalla parte del taglio, senza condimento, per un paio di minuti. Conditeli poi con olio, sale e aneto sminuzzato.

Tagliate il cavolo cappuccio a listerelle e conditelo con un pizzico di sale e una spruzzata di succo di limone.

Incidete i panini, in modo da ricavare una tasca sul lato superiore. Scaldate 6-7 fiocchi di burro in una padella antiaderente e tostate i panini, facendoli impregnare di burro fuso su tutti i lati, fino a doratura.

Riempite i panini con il cavolo cappuccio, poi adagiatevi sopra i gamberoni; completate con ciuffi di crema al limone, pomodorini all'aneto, una macinata di pepe e una grattugiata di scorza di limone.

DELIZIA AL LIMONE NEL GUSCIO DI LIMONE

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50 g pan di Spagna
4 limoni
limoncello

PER IL LEMON CURD

5 uova
300 g zucchero a velo
300 g succo di limone
225 g burro
PER LA CREMA PASTICCERA AL LIMONE
300 g zucchero semolato
240 g tuorlo
100 g amido di riso
1 litro latte
scorza grattugiata di 2 limoni

PER LA PANNA AL LIMONE

250 g panna fresca

PER IL LEMON CURD

Fondete il burro a pezzetti in un pentolino, unite lo zucchero a velo e il succo di limone, mescolate bene con una frusta e portate a bollore. Amalgamate le uova in una ciotola e aggiungetele al composto, proseguendo la cottura per un paio di minuti, finché non comincerà ad addensarsi. Spegnete, lasciate raffreddare, coprite con una pellicola a contatto e riponete il lemon curd in frigorifero.

PER LA CREMA PASTICCERA AL LIMONE

Unite tutti gli ingredienti in un tegame e mescolate delicatamente sul fuoco con una frusta finché non otterrete una crema di consistenza soda. Lasciate raffreddare.

PER LA PANNA AL LIMONE

Montate la panna e unite 50 g di crema pasticcera e 50 g di lemon curd.

Dividete i 4 limoni a metà per il lungo, scavatene la polpa e asciugate bene i gusci di scorza.

Ritagliate con l'aiuto di un tagliapasta 8 piccoli dischi di pan di Spagna (diametro 5 cm, spessore 1 cm), del peso di circa 6 g ciascuno.

Tagliate a metà i dischi di pan di Spagna e bagnateli velocemente nel limoncello.

Inserite in ciascun guscio di limone 2 mezzi dischi di pan di Spagna: si creeranno così 3 spazi vuoti; riempitene uno con il lemon curd, uno con la crema pasticciera al limone e uno con la panna montata al limone. Livellate le creme con una spatolina, completate a piacere con granella di pistacchio, foglioline di menta e fiori eduli e servite.

SAPORE DI CASA



Mentre insegna a rendere i pomodori meno dolci con una punta di aceto di lampone, o a modernizzare una bisque, lo chef Nino Di Costanzo, in un atollo maldiviano, diffonde la cultura della cucina italiana

TESTI **MADDALENA FOSSATI** , FOTO **MARINA SPIRONETTI**

Il Gran Crudo del ristorante Daní Maison di Ischia di cui Nino Di Costanzo è lo chef (due stelle Michelin) servito al Blu Restaurant del Four Seasons Landaa Giraavaru con i pesci dell'oceano Indiano, dentice, palamita e aragosta. Piatti di vetro Zafferano.



È mezzogiorno circa, c'è un sole accendente, la sabbia è bianca scintillante al punto da bruciare gli occhi, il turchese intenso. Siamo alle Maldive, al Blu Restaurant del Four Seasons Landaa Giravaru, su un'isola nell'atollo di Baa riserva naturale della biosfera Unesco.

Nino Di Costanzo, chef del ristorante Daní Maison di Ischia con due stelle della guida Michelin, si aggira tra i tavoli come un bravo e semplice osteria preoccupato che i suoi ospiti siano felici. E noi lo siamo, eccome se siamo felici. «È arrivata l'aragosta, vi va una bella pasta?». Come dire di no! Lo chiede con la naturalezza che contraddistingue la cucina italiana, è la nostra traccia di ospitalità, spontanea, appassionata, sincera, dolcemente improvvisata dagli eventi come l'arrivo di un ingrediente perfetto.

E cosa ci fa il nostro cuoco campano nel resort più esclusivo delle Maldive? Diffonde la nostra cucina, già la più amata nel mondo (i ristoranti che battono bandiera italiana crescono fino al 12% in tutto il mondo secondo uno studio sulla filiera della ristorazione condotto dallo Studio Ambrosetti), grazie a un programma che è uno scambio culturale voluto da Armando Kraenzlin, Regional Vice President and General Manager di Four Seasons. In anni non sospetti ha pensato bene di invitare un cuoco italiano non solo a cucinare qualche settimana all'anno come accade spesso, ma anche a insegnare alla brigata composta da provenienze diverse dell'oceano Indiano una qualità nel lavoro spendibile poi nei ristoranti di tutto il mondo, detto in una parola: formazione. E poi, come succede nei veri scambi culturali, nella seconda fase la brigata maldiviana è andata in Italia, a conoscere la nostra cultura. «Mi sembra importante restituire sempre al nostro ambiente, non siamo ospiti e staff ma siamo invece una comunità di persone», ha detto. Insomma tanta bellezza, visione e futuro.

Il progetto è iniziato con Gaetano Trovato del ristorante bistellato Arnolfo a Colle di Val d'Elsa in Toscana, già vincitore del Mentor Chef Award della Guida Michelin nel 2024 e maestro di tanti cuochi importanti come Aurora Mazzucchelli, Eugenio Boer e dello stesso Nino a cui ha passato poi il testimone alle Maldive. «Gaetano per me è un maestro di vita, un amico e mi ha insegnato molto. È lui che mi ha dato la possibilità di venire su quest'isola. È un luogo meraviglioso anche e soprattutto per l'attitudine delle persone. Questi ragazzi sono sempre sorridenti, disponibili. Ti cercano per darti il buongiorno, sono avidi di sapere. Sono già stati un mese da me a Ischia e ti dico che se non ci fosse una vera complicazione con i visti io avrei davvero piacere a investire su persone così motivate».

C'è da dire che Nino è capace di conquistarle le persone. Appena arrivato ha chiesto alla brigata e alla sala di portare i piatti tipici delle nonne e delle mamme, le ricette delle loro case e hanno cucinato insieme pollo fritto, dolce al cocco e zucchero, il classico da queste parti. Un modo per arrivare dritti al cuore subito. «Vorrei portare tutti in Italia e vorrei anche tornare per trascorrere più tempo nei dintorni di Malé a capire di più della loro cucina che poi è anche cultura», aggiunge. E poi certo divulgare la cucina italiana che è per definizione anche contaminazione. I suoi piatti come il Gran Crudo, un classico del ristorante a Ischia, sono di pesci locali, così come tutte le erbe e le verdure provengono dal giardino del resort. «Per me è importante insegnare prima di tutto il valore dell'ingrediente, la sensibilità e l'attenzione precisa per ottenere un risultato di qualità. Noi uno spaghetti al sugo lo facciamo con cinque varietà di pomodoro. Bisogna valutare se i pomodori sono troppo maturi allora magari conviene aggiungere dell'aceto di lampone, oppure, se troppo acidi, lasciarli qualche giorno al sole. Li cuociamo in pentole larghe, per poco tempo altrimenti il sugo diventa denso come quello del ragù. Il basilico va spezzato a mano e non a coltello, l'olio di oliva aggiunto all'ultimo, l'acqua della pasta deve essere abbondante e cambiata sempre... ci sono tante piccole accortezze che creano la differenza. Qui propongo una tradizione rinnovata, più moderna, che loro non conoscono e accolgono con entusiasmo. Mi guardano sempre con attenzione in tutti i passaggi, pongono mille domande. Per esempio la bisque. Gran parte dei crostacei porta con sé un lieve sapore di ammoniaca che non si avverte se mangiati crudi, ma che emerge se cotti. Avevano una tecnica un po' datata e gli ho fatto vedere come togliere quel sapore dalla bisque o ancora li ho portati a ragionare sulla pasta con le patate che è un piatto povero con pochi ingredienti. Sono restati abbagliati perché anche la loro cucina è caratterizzata da pochi ingredienti, è una cucina povera».

Ragiona così Nino pensando alla cucina come uno spazio di incontro e di condivisione, denso di una contaminazione gioiosa che parla di apertura e di inclusività tipiche dell'identità italiana. Sono stata in cucina, in pieno servizio, ho visto tanta operosità, un Nino pallido perché a farlo uscire dal suo spazio per un bagno in mare è impossibile, una squadra attenta e concentrata. Una sala più che perfetta. I piatti che arrivavano erano precisi come a Ischia ma con molti ingredienti di Landaa. L'Italia ha incontrato le Maldive, le Maldive hanno incontrato l'Italia. Con una certezza: la nostra cucina vanta un ingrediente prezioso, l'amicizia tra i popoli. ■





A sinistra, Caviale, patate e salsa acida, patate in diverse consistenze, in diverse marinature con caviale e una salsa acida.

Qui sotto, Rossano Ferretti, celebre coiffeur che ha il salone all'interno del resort, lo chef Nino Di Costanzo, Armando Kraenzlin, Regional Vice President and General Manager di Four Seasons, Maddalena Fossati e l'executive chef Jurgen Kulli; il piatto Fumarola, branzino cotto al vapore.

In basso a sinistra, una vista del resort.



LE



PANINARE



Apriva a Milano, oltre 60 anni fa, De Santis, simbolo del cibo da passeggio milanese e di una moda cult degli Anni Ottanta. Una storia al femminile, di cui vi sveliamo ricette e segreti



RICETTE **MARIE KALAJ** E **ANGELA MAINOLFI**, TESTI **SARA TIENI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**



Rinascente

PICCANTE: CON ROAST-BEEF, BRIE FUSO, POMODORO, SALSA ROSA E TABASCO

«Questo panino è stato battezzato così in onore della Rinascente di Milano, che ospita un nostro negozio dal 2007. Consigliamo di abbinarlo con un Pinot Nero del Castello di Cigognola, nel Pavese, oppure con una gassosa ben fredda, servita con una fettina di limone o di lime».

Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 PANINO
90 g 1 panino tipo ciabatta

75 g roast-beef a fette sottili
60 g 1 pomodoro ramato
50 g formaggio brie
25 g salsa rosa
Tabasco – origano – sale

Affettate sottilmente il pomodoro.
Disponete su un tagliere o un piano da lavoro pulito le fette di roast-beef ricalcando le dimensioni del panino. Sovrapponete le fettine di pomodoro e condite con un pizzico di sale e una spolverata di origano.
Distribuite in modo uniforme la salsa

rosa e completate con qualche goccia di Tabasco (dosatelo secondo il vostro gusto).

Tagliate il panino a metà e scaldate per 30 secondi le due parti, nella piastra calda, con la parte della mollica rivolta verso il basso.

Ricomponete il panino farcendolo con il brie a fettine e scaldatelo per 1 altro minuto.

Togliete il panino dalla piastra e farcitelo con il resto del ripieno, aiutandovi con una paletta. Chiudete il panino Rinascente e servite ben caldo.

UNA STORIA (AL FEMMINILE) CHE INIZIA A MILANO



L'anima di De Santis e dei suoi celebri panini? Le «paninare», ovvero il team, prettamente femminile, che storicamente si occupa di preparare, rigorosamente espresse, queste delizie. Come Angela Mainolfi (nella foto, a sinistra) che in De Santis, a Milano, è da 21 anni e Marie Kalaj che lavora nel negozio della Rinascente sempre nella città meneghina. «Il segreto di questi panini? La cura», ci raccontano all'unisono, «insieme a piccoli rituali. Come quello di affettare i salumi sottilissimi e stenderli a onde morbide. O di eliminare la mollica

in eccesso, e di pressarlo leggermente prima di servirlo». De Santis fu fondato nel 1964 in corso Magenta dai coniugi Dina e Renzo De Santis, nello spazio una volta occupato da un negozio di parrucche. Il concetto, vincente e moderno per l'epoca, era quello di un pranzo veloce ma gustoso che negli Anni Ottanta contribuì anche a lanciare una moda: quella dei *Paninari*. Il marchio nel 2006 fu acquistato da Angelo Moratti. Oggi, oltre che a Milano e a Roma, è presente a Londra nel quartiere di Myfair e a Tokyo nel quartiere di Shibuya, con un temporary shop.



Cucina Italiana

ESTIVO: CON CAPRINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

«Questa è una dedica al vostro giornale, alla storia di La Cucina Italiana, lunga 96 anni, ma anche un inno alla stagionalità».

Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 PANINO

90 g 1 panino tipo ciabatta
75 g Prosciutto crudo di Parma
Dop affettato molto sottile
60 g formaggio caprino vaccino
30 g fettine sottili di melone

25 g olive taggiasche
succo di limone
vino bianco secco
sale – pepe

Disponete su un tagliere o sul piano da lavoro il prosciutto rispettando la lunghezza e la larghezza del panino.

Accomodate sul prosciutto anche le fettine di melone.

Amalgamate il caprino, in una ciotola, con un cucchiaino di vino bianco, sale e pepe.

Tagliate la ciabatta a metà e scaldate

per 30 secondi le due falde di pane nella piastra riscaldata a 250 °C, con la parte della mollica rivolta verso il basso.

Ricomponete il panino e scaldatelo per 1 altro minuto.

Aprite il panino e farcitelo con il caprino al vino bianco.

Aggiungete le olive taggiasche, irrorate con qualche goccia di succo di limone e il pepe appena macinato.

Completate con il prosciutto e il melone, chiudete il panino Cucina Italiana e servitelo subito.



Caponata siciliana

VEGETARIANO E REGIONALE: CON CAPONATA E LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE

«Questo panino è perfetto per utilizzare una caponata classica, alla siciliana, magari preparata il giorno prima, e mette d'accordo tutti perché la caponata è al contempo ghiotta e leggera. Le mandorle tostate rendono il tutto piacevolmente croccante».

Impegno Facile
Tempo 5 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 PANINO
140 g caponata di verdure
90 g 1 panino tipo ciabatta
20 g mandorle a lamelle

Riscaldare lievemente la caponata.
Tostare le mandorle in una padella a fiamma bassa per 4-5 minuti, fino a quando non si saranno leggermente dorate.

Tagliare il panino a metà, scaldare per 30 secondi le due falde di pane nella piastra riscaldata a 250 °C, con la parte della mollica in basso.

Ricomponete il panino unendo le due metà e scaldatelo per 1 altro minuto.

Aprire il panino e farciterlo con uno strato uniforme di caponata e uno di mandorle tostate.

Chiudete il panino Caponata siciliana e servite subito.



Giulia

MARINARO ED ESOTICO: CON FILETTI DI TONNO, HUMMUS AL CURRY E LIMONE

«Abbiamo un'usanza da De Santis: dedicare un panino a chi lavora qui, a chi ha lasciato un segno. Giulia, per esempio, era una dipendente di De Santis, che purtroppo non c'è più», racconta Angela. «Il panino dedicato a me? L'ho pensato io stessa: con bresaola, gamberetti, salsa rosa, mozzarella fusa, pomodoro e rucola».

Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 PANINO

90 g 1 panino tipo ciabatta
80 g filetti di tonno sott'olio
60 g hummus
25 g cuore di lattuga lavato
10 g cipolla rossa di Tropea a fettine
1 limone tipo Sfusato di Amalfi
curry – pepe

Insaporite l'hummus con 1 cucchiaino di curry. Tagliate il limone a fette sottilissime e regolari, meglio se con un'affettatrice o la mandolina.
Disponete la lattuga su un tagliere,

ricalcando le misure del panino. Adagiatevi sopra i filetti di tonno, le fette di cipolla e quelle di limone. **Tagliate** il panino a metà e scaldate per 30 secondi le due falde di pane nella piastra riscaldata a 250 °C, con la parte della mollica rivolta verso il basso.

Ricomponete il panino e scaldatelo ancora per 1 minuto.

Farcite con gli ingredienti già stratificati. Completate con una macinata di pepe, chiudete il panino Giulia e servite subito.



Grace

SORPRENDENTE: CON SALMONE AFFUMICATO, STRACCIATELLA, PERA E LIMONE

«Questa farcitura si sposa perfettamente con un Vermentino, una limonata o un'aranciata artigianale. Il nome viene da un affettuoso riferimento a una ragazza che lavora con noi in azienda».

Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 PANINO
90 g 1 panino tipo ciabatta
90 g salmone affumicato a fette
40 g stracciatella di latte vaccino

20 g fettine di pera con la buccia
succo di limone
sale – pepe

Disponete le fette di salmone, a onde morbide, su un tagliere o su un piano di lavoro pulito, ricalcando la lunghezza e la larghezza del panino.

Distribuite sul salmone uno strato omogeneo di stracciatella, poi aggiungete anche le fettine di pera. Salate e pepate.
Tagliate la ciabatta a metà e scaldate

per 30 secondi le due falde di pane nella piastra riscaldata a 250 °C, con la parte della mollica rivolta verso il basso.

Estraete il panino, ricomponetelo e scaldatelo per 1 altro minuto.

Farcite la ciabatta con gli ingredienti già stratificati, aiutandovi con una paletta.

Completate con qualche goccia di succo di limone e a piacere con una macinata di pepe fresco.

Chiudete il panino Grace e servitelo subito.



Ronny

IL SUPERCLASSICO: CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BRIE, MOZZARELLA E BURRO AL TARTUFO BIANCO

«Il segreto di questo storico panino è il burro al tartufo bianco, da spalmare morbido, e il prosciutto, un crudo da maiale allevato in modo sostenibile. Lo abbiamo dedicato al calciatore Ronaldo Luís Nazário de Lima detto "il Fenomeno" che ci chiese un panino farcito esattamente così. Da allora rimase in carta».

Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 PANINO
90 g 1 panino tipo ciabatta
75 g Prosciutto crudo di Parma
Dop a fettine sottili
50 g mozzarella
50 g formaggio brie – sale – pepe
10 g burro al tartufo bianco morbido

Tagliate il brie in 6 piccoli pezzi.
Disponete il prosciutto a onde su un piano di lavoro pulito ricalcando, per lunghezza e larghezza, la forma del panino. Distribuitevi sopra il burro al tartufo morbido, in modo omogeneo,

aiutandovi con una spatola. Completate con la mozzarella a fettine, sale e pepe.
Tagliate il panino a metà e scaldatelo per 30 secondi nella piastra ben calda a 250 °C, con la parte della mollica rivolta verso il basso.
Farcite il panino con il brie, ricomponetelo e scaldatelo ancora per 1 minuto e 20 secondi.
Togliete il panino dalla piastra, apritelo e farcitelo con il resto del ripieno che avete già preparato.
Chiudete il panino Ronny e servitelo subito.



Gianmarco

ESTIVO E AROMATICO: CON CAPRINO AL BASILICO, POMODORI RAMATI E PROSCIUTTO DI PARMA

«Questo panino, altro grande classico di De Santis, è dedicato al padre del proprietario, Gian Marco Moratti, Vuole ricordare i sapori dell'Italia e anche, un po', il nostro Tricolore».

Impegno Facile
Tempo 10 minuti

INGREDIENTI PER 1 PANINO
90 g 1 panino tipo ciabatta
75 g Prosciutto crudo di Parma Dop a fettine sottili
60 g 1 pomodoro ramato

50 g formaggio caprino vaccino
10 g basilico
origano – sale

Sbollentate il basilico in acqua salata per 30 secondi. Scolatelo in acqua fredda, poi sgocciolatelo e tamponatelo con un panno per asciugarlo.

Frullatelo con il caprino fino a ottenere una crema verde brillante.

Ponete le fette di prosciutto su un tagliere o un piano di lavoro pulito ricalcando la lunghezza e la larghezza del panino. Coprite

con uno strato di fette di pomodoro e completate con origano e sale.

Tagliate il panino a metà e scaldate per 30 secondi le due falde nella piastra riscaldata a 250 °C, con la parte della mollica verso il basso.

Ricomponete il panino e scaldatelo per 1 altro minuto.

Spalmate una delle due metà con il caprino al basilico. Farcite la ciabatta con gli ingredienti già stratificati, aiutandovi con un'apposita paletta.

Chiudete il panino Gianmarco e servitelo subito.

AL MERCATO

CILIEGIE

**Trasformatele
in un gelato facile**

Tagliate a pezzi
700 g di ciliegie
e congelatele per
4 ore. Fate bollire
200 g di latte con
50 g di zucchero
e 1 scorza
di limone. Filtrate
e versate nella
vaschetta del ghiaccio:
congelate per 4 ore.
Frullate tutto insieme
con altri 4 cucchiaini
di zucchero.



PESCI NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO

SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

DI STAGIONE

ALICE
GALLINELLA
LECCIA
PALAMITA
SARAGO
SPIGOLA

VONGOLE

SEPIE
PESCE SPADA
ALICI
GAMBERETTI ROSA

IL PAESE DELLE RARITÀ

LIGURIA



ALBICOCCA DI VALLEGGIA

Si coltiva in provincia di Savona, è più piccola delle altre varietà, ma ha aroma e sapore molto intensi. La raccolta si concentra tra fine giugno e luglio ed è protetta da Slow Food «contro» altre varietà più facili da coltivare.

PIEMONTE



RAMASSIN DELLA VALLE BRONDA

Sono piccole susine blu violente, tipiche di questa valle in provincia di Cuneo: si raccolgono tra metà giugno e metà agosto su reti che non fanno cadere i frutti a terra, preservandoli. Sono dolcissimi, carnosi e molto profumati.

SICILIA



PIZZUTELLO DELLA VALLI ERICINE (TRAPANI)

È un pomodoro di piccole dimensioni, rosso acceso e di forma tondeggianti con una piccola punta (da cui il nome). La raccolta avviene da giugno a settembre: i pomodori sono molto dolci e spesso si conservano appesi, in grappoli.



IN DISPENSA

3. I capperini sott'aceto di **Esselunga** sono perfetti per insaporire sughi, pesci e salse: in aceto di vino, si conservano in frigorifero dopo l'apertura.

4. Le olive taggiasche di **Madama Oliva**, eccellenza ligure, fanno parte della Linea Frutto, pensata per esaltare le tipicità regionali italiane.

5. La mozzarella fior di latte **Brimi** è prodotta esclusivamente con il latte fresco dell'Alto Adige, da allevamenti di mucche foraggiate in modo tradizionale e sostenibile.

6. Si trovano da **Eataly** le acciughe del Mar Cantabrico **Reserva** in olio extravergine di oliva: queste acciughe riposano per 12 mesi dopo essere state leggermente salate, per un equilibrio perfetto tra sapidità e dolcezza.

7. Servono ben 7,2 kg di pomodori freschi per preparare 1 kg di triplo concentrato **Mutti**: una salsa molto saporita e resistente alle lunghe cotture, adatta per ragù e spezzatini, o per insaporire ripieni e verdure.

8. Il dado-crema **Bauer** propone la qualità Bauer in tubetti richiudibili, molto pratici sia da dosare sia da richiudere e conservare. Di carne o di verdura.

1. Biologica e senza glutine, la farina di riso di **Baule Volante**

è perfetta per preparare pastelle croccanti, dolci o pancake, come quelli del nostro ricettario.

2. L'alimentazione al pascolo delle mucche conferisce un colore giallo paglierino al burro **Fiore Bavarese** di **Meggle**, ottenuto per centrifuga dalla panna fresca.



LA NOVITÀ

Un boost di proteine in più è utile a bilanciare la dieta di tutti i giorni: la nuova pasta **Barilla Protein+**, realizzata con semola di grano duro selezionata e proteine di piselli e trafilata al bronzo, è disponibile nei formati fusilli, penne e spaghetti.

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Angelo Parodi

angeloparodi.it
icatfood.it

Barilla

barilla.com

Bauer

bauer.it

Baule Volante

baulevolante.it

Borderline Delta

borderlinedelta.com

Brimi

brimi.it

Callipo

callipo.com

Cantina Zaccagnini

cantinazaccagnini.it

Cantine Maschio

cantinemaschio.com

Coltellerie Berti

coltellerieberti.it

Consorzio del Formaggio

parmigianoreggiano.com

Donnafugata

donnafugata.it

Eataly

eataly.it

Enza Fasano

enzafasano.it

Esselunga

esselunga.it

Felice Missaglia s.r.l.

missaglia1884.it

FestaVico

festavico.com

Fischbacher 1819

fischbacher1819.com

Four Seasons

fourseasons.com

Generale Conserve SpA

asdomar.it

Gruppo Italiano Vini

gruppoitalianovini.it

Les Ottomans

les-ottomans.com

Madama Oliva

madamaoliva.it

Maisons du Monde

maisonsdumonde.com

Masottina

masottina.it

Mauviel 1830

mauviel.com

Meggle

meggle.it

Motel a Miio

motelamio.com

Mutti

mutti-parma.com

Pasqua Vigneti e Cantine

pasqua.it

Riedel

riedel.com

Schönhuber

schoenhuber.com

Society Limonta

societylimonta.com

Tonno Nostromo

tonnonostromo.it

Zara Home

zarahome.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**

Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**

Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**

Chief Content Officer **Anna Wintour**

Chief Financial Officer **Nick Hotchkiss**

Chief People Officer **Stan Duncan**

Chief Communications Officer **Danielle Carrig**

Chief of Staff **Samantha Morgan**

Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**

Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS

France: AD, GQ, Vanity Fair, Vogue

Germany: AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue

India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue

Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ,

La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired

Japan: GQ, Vogue, Wired

Mexico and Latin America: AD, Glamour,

GQ, Vogue, Wired

Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue

Spain: AD, Condé Nast Traveler,

Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue

Taiwan: GQ, Vogue

United Kingdom:

Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller,

Glamour, GQ, House & Garden, Tatler,

The World of Interiors, Vanity Fair,

Vogue, Vogue Business, Wired

United States: AD, Allure, Ars Technica,

Bon Appétit, Condé Nast Traveler,

epicurious, Glamour, GQ, LOVE,

Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them,

The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE

Brazil: Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE
OR COPYRIGHT COOPERATION

Adria: Vogue

Australia: GQ, Vogue

Bulgaria: Glamour

China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue

Czech Republic and Slovakia: Vogue, Wired

Greece: Vogue

Hong Kong: Vogue

Hungary: Glamour

Korea: Allure, GQ, Vogue

Middle East: Wired

Philippines: Allure, Vogue

Poland: AD, Glamour, Vogue

Portugal: GQ, Vogue

Scandinavia: Vogue

Singapore: Vogue

South Africa: Glamour, GQ, House & Garden

Thailand: GQ, Vogue

The Netherlands: Vogue

Turkey: GQ, Vogue

Ukraine: Vogue

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n. 02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscriptions. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 - 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 - Fax. +39 02 57512606 - e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2025 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P.2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.D.I.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911, fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: <https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/>



Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali



Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9389 del 04-04-2025



The background of the entire page is covered in abstract, expressive brushstrokes in various shades of blue, ranging from light sky blue to deep navy blue. The strokes are thick and textured, creating a painterly effect.

® **VOGUE**
ITALIA

+TOTE BAG

DESIGNED BY ANNA DELLER-YEE

IN EDICOLA
CON IL NUMERO
DI LUGLIO

CONDÉ NAST

I MENÙ DI GIUGNO

*Divertitevi a comporre i vostri preferiti combinando le ricette di questo numero.
Noi ve ne suggeriamo alcuni: per pranzi e cene adatti a tutti i gusti*



IN RIVA AL MARE

Acciughe impanate, zucchine e yogurt pag. 59

+ Spaghettoni con pomodori confit e tartare di gamberi pag. 57

+ Spiedini di polpo e taccole pag. 62

GHIOTTO

Tartare di manzo e «sbrisolona» al parmigiano pag. 70

+ Pasta con crema di patate al limone e provola pag. 94

+ Formaggio su carpaccio di ananas pag. 74



BRUNCH DOMENICALE

Pancake di piselli, coppa di culatello e stracciatella pag. 53

+ Albicocche aromatizzate, pesche e formaggio erborinato pag. 74

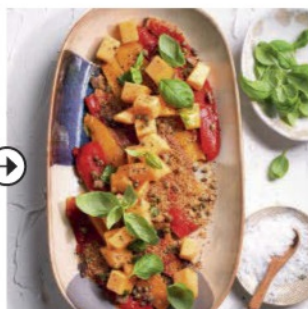
+ Crostata di ciliegie pag. 78

RAFFINATO

Peperoni arrosto, panatura aromatica e melone marinato pag. 52

+ Risotto con le melanzane pag. 34

+ Frolla, ganache di cioccolato e caramello pag. 79



VEGETARIANO

Piccole parmigiane di zucchine pag. 52

+ Risotto alla robiola, spinaci saltati e capperi fritti pag. 57

+ Delizia al limone nel guscio di limone pag. 95

"Campagna promozionale 2024" realizzata nell'ambito dell'intervento SRG010 Anno 2023 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).



exaltastudio.com

Olio Extra Vergine Toscano IGP

Una parte di me.

Luisanna Messeri



BEVI RESPONSABILMENTE



MINI PROSECCO.
MAXI PARTY.



CANTINE
MASCHIO
Stappa un sorriso